



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com) / email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)



**6**  
**Alejandro**  
**Wine News"**  
Një hap më  
tepër drejt  
civilizimit dhe  
së vërtetës



**10**  
**Vega Sicilia,**  
traditë  
dhe cilësi e  
shkëlqyer



**12**  
**Erjola Braha**  
Bota e verës  
dhe unë i  
përkasim  
njëra-tjetrës



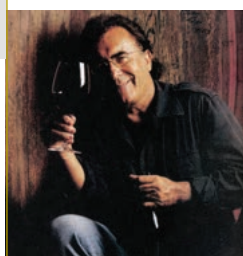
**16**  
**Familja**  
**Antinori**  
27 gjenerata  
dhe 600 vjet  
traditë



**Botues:**  
Alejandro Distribution



**28**  
**Juli Zguro**  
Dora e artë  
e kuzhinës  
japoneze



**20**  
**Albano Carrisi:**  
Vera dhe  
muzika të  
bëjnë të  
ëndërrosh

**Drejtoare:**  
Erjola Braha

**Drejtoare Marketingu:**  
Ardita Borova

**Kryeredaktor:**  
Endri Allmuça



**34**  
**"Maison**  
**Louis Jadot"**  
tradita e verës  
franceze



**46**  
**Shija e verës**  
tradicionale e  
veshur  
me cilësi mo-  
derne..

**Redaktor:**  
Arlon Liko

**Gazetare:**  
Ledjana Saliu

**Fotograf:**  
Arben Bici

**Paraqitja grafike:**  
Elvis Bejtja





  
*Marchesi*  
**ANTINORI**  
26 GENERAZIONI



Behind every Antinori label is a 600-year pursuit of excellence.

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1234/07



©2013 Imported from Italy by Ste. Michelle Wine Estates Ltd., Woodinville, WA

[www.antinori.it](http://www.antinori.it)



Editorial

Alejandro **wine news**

## Një hap më shumë drejt civilizimit dhe së vërtetës

Sot është ditëlindja e revistës “Alejandro Wine News”. Kjo nuk është thjesht një revistë më tepër në treg, por një ngjyrë më shumë. Të flasësh për botën e verës, është si të flasësh për misteret mbi njeriun. Duam që kjo revistë të behet si zemra për njeriun, të përcjellim te lexuesit sentencën universale, se; vera është pija supreme e njerëzimit, është esenca e civilizimit, është ajo që vadit tokat e shkreta të shpirtit, ajo që kthen mendjen tonë në heshtje medituese. Kjo revistë është drithërimë e pasionit, një hap më shumë drejt civilizimit dhe së vërtetës.

Një shishe vere mban histori, është tregues i përpjekjeve njerëzore të pafundme. Ajo është rezultat i profilit të talenteve, eksperiencës së shekujve, përkushtimit të mjeshtrave. Pikërisht këto duam të faqosim nëpër faqet e kësaj reviste, për të bërë të mundur që të sjellim te lexuesi nën dritën e përshtatshme kuptimin, vlerat, rëndësinë që lëngu i verës ka për një jetë të shëndetshme. T’u tregojmë njerëzve se lëngu i verës nuk na braktis kurrë! Njerëzit janë të bukur sidomos kur dashurojnë dhe shijojnë verën bekimtare.

Një nga synimet tona është, që të përhapim kulturën e njohjes së saj, me qëllim që ajo të mos mbetet privilegj, vetëm i një pakice.

Në ecurinë e saj, përgjatë kohës, do të sjellim në brendi të revistës: intervista me prodhuesit më të famshëm nga të pestë kontinentet e planetit, me somelierët më të shquar, me shefa të mëdhenj kuzhine, përkthime nga enciklopeditë botërore e shkrimtarë të verës. Do të pasqyrojmë etiketa të reja dhe të vjetra, duke këshilluar se si shoqërohen me ushqimet. Do të sjellim eksperiencën e vreshtarisë, vreshtave të qëndisur mbi kodrat e buta apo buzë lumenjve, të puthura nga dielli dhe shiu, të vëzhguara nga sytë e mjeshtrave dhe përkëdhelur nga duart e vjelësve deri në destinacion fundor; gllënjka që vjen si padrone e zbret në stomakun tonë.

Së fundmi, dëshirojmë që revista “Alejandro Wine News” të shijohet prej lexuesve ashtu siç shijohet një frut i pjekur.

Udhë të mbarë e bekuar qofsh “Alejandro Wine News”!

*Richi Fundo (Spirollari)*



# VENICA & VENICA

Vignaioli in Dolegna del Collio







BODEGAS y VIÑEDOS SICILIA  
VEGA  
TINTO VALBUENA 5º  
Ribera del Duero  
COSECHA 2006

BODEGAS y VIÑEDOS SICILIA  
VEGA  
TINTO VALBUENA 5º  
Ribera del Duero  
COSECHA 2007

BODEGAS y VIÑEDOS SICILIA  
VEGA  
TINTO VALBUENA 5º  
Ribera del Duero  
COSECHA 2008

Viña Sicilia  
VALBUENA 5º 2009  
RIBERA DEL DUERO

Viña Sicilia  
VALBUENA 5º 2010  
RIBERA DEL DUERO

TINTO VALBUENA 5º  
Ribera del Duero  
COSECHA 2011

TINTO VALBUENA 5º  
Ribera del Duero  
COSECHA 2012

TINTO VALBUENA 5º  
Ribera del Duero  
COSECHA 2013

VALBUENA 5º 2014

VALBUENA 5º 2015





Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)



# Vega Sicilia, traditë dhe cilësi e shkëlqyer



Vega Sicilia është një punishte vere spanjolle, e vendosur në Ribera del Duero Denominacion de Origen në Valladolid dhe Castilla y León (në veri të Spanjës). Vera “Vega Sicilia” është e njohur si një ndër verërat më të mira spanjolle. Kur Vega Sicilia u bë pjesë e jetës së familjes Álvarez në vitin 1982, familje e cila është anëtare e Primum Familiae Vini, u hodhën themelet për të krijuar Tempos Vega Sicilia. Që nga atëherë ajo është rritur vazhdimisht dhe në mënyrë të qëndrueshme, që përfshin futjen e verërave të prodhuara në zona të ndryshme për të arritur te konsumatorët e rinj në mbarë botën, duke shtruar rrugën për një të ardhme premtuese dhe shumë të suksesshme. Filozofia e Vega Sicilia është që të respektojë vlerën e kohës dhe pasionin për një punë të bërë mirë; një angazhim për vërtetësinë, cilësinë e shkëlqyer dhe për të përmirësuar çdo vit të vjelat, duke i dhënë vlerë origjinale dhe tradicionale.







Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)



**Erjola Braha**

## Bota e verës dhe unë i përkasim njëra-tjetrës

**Duhet thënë që në Shqipëri nuk ka patur asnjëherë një revistë të mirëfilltë për verën, si lindi kjo ide për ta realizuar dhe cili është qëllimi?**

Është e vërtetë që nuk ka patur një revistë të kësaj natyre. Në fakt revista ekzistonte brenda meje prej kohësh. Ajo ishte me mua kudo, unë flisja me të, e ledhatoja, me përgjonte teksa realizoja takimet për rritjen e biznesit nëpër kantinat italiane, apo chateau-të franceze. Here rrinte urtë, herë ngrinte krye për të dalë në dritën e diellit. Ndodhi tamam siç hedhim ujin në gotë, ne nuk e dimë se cila është ajo

pikë e fundit që do të derdhet jashtë saj.

**Ju jeni e lidhur ngushtë me botën e verës, pra keni infomacion të detajuar për cilësinë, prodhuesit dhe llojet e verërave. Nga bisedat që keni në vazhdimësi me klientët dhe miqtë, a janë të informuar shqiptarët për verërat?**

Të flasësh për verën, është si të flasësh për misteret mbi ne. Jo më kot Robert Mondavi, një nga prodhuesit më të famshëm në planet, e ka vlerësuar verën si esencën e civilizimit. Sigurisht, mbas kaq

vitesh të ngjeshura me eksperiencë, mund të them që zotëroj mjaft mirë sektorin e verës, që ka të bëjë jo thjesht me biznesin, por edhe me vreshtarinë, përpjekjet me pasion dhe dashuri për kultivimin e llojeve të rrushit e deri te botilimi apo maturimi i saj nëpër barik.

Në Shqipëri deri në vitet 2000 është konsumuar kryesisht rakia dhe birrat. Kështu që futja në tregun vendas e etiketave të verës italiane dukej fillim tepër i vështirë, gati mision i pamundur, si një përpjekje për të mbjellë trëndafila në shkretëtirë. Pra, duhej të rrëzoheshin zakone të rutinës, e aq



më shumë të mendoje që shqiptarët janë shumicë me përkatësi myslimane, gjë që teorikisht nuk e favorizon konsumin e verës. Ndërsa nga këndvështrimi im, mendoj se para se gjithash shqiptarët janë me përkatësi europiane. Është dashur të përballohet një volum i madh bisedash dhe kontaktesh me menaxherë dhe administratorë baresh, restorantesh, hotelesh, supermarketesh, etj., deri sa përgjatë viteve, shishet e verës zunë vendin që meritonin. Sot mund të them se një pjesë e mirë e klientelës ka njohje të admirueshme për lëngun e verës, madje deri aty sa tashmë kemi edhe sommelier shqiptarë. Kjo më jep kënaqësi dhe më inspiron për të ardhmen.

**Bizneset në të cilat dikush mund të angazhohet janë të panumërta sot, pse pikërisht keni zgjedhur të promovoni verën dhe madje atë më cilësoren në botë?**

Në çdo nisje ka një spunto. Unë atëherë jetoja në Itali. Krijova miq të vlefshëm të cilët kush më pak e kush më shumë, më dhanë mundësinë të njihem më nga afër me botën shkëlqyese të verës. Kështu, lindi natyrshëm ideja për ta tregtuar, më saktë për ta importuar. Ndjeja që kjo botë dhe unë i përkisnim njëra-tjetrës, sepse, mes të tjerash vera brenda saj ka diçka gati femërore, ndërsa ajo si forcë gravitacionale më tërhiqte gjithnjë e më tepër, deri në momentin kur ideja fillestare u rrit fuqishëm dhe një ditë u ndjeva njësh me dëshirën e kurajon time për t'ia nisur... Sot, kur shikoj mbrapa, me krenari them se ia dolëm. Ia dolëm të sjellim në tregun tonë kantinat "top of the top" nga pesë kontinente. Për këtë ndjehem e realizuar.

**"Alejandro Distribucion" tashmë bashkëpunon me kantinat e verës më të famshme në botë. Mund të na thoni diçka rreth miqësisë që ju keni krijuar me familjet e traditës përsa i përket verës, si janë ata si njerëz?**

Është e vërtetë që kam krijuar dhe gëzoj miqësi me prodhues të famshëm, nga më të dëgjuarit dhe imponuesit e tregut planetar. Ndjehem me fat dhe e bekuar për këtë. Ashtu siç ndjehem po aq e respektuar prej tyre, mbi të gjitha edhe ndoshta ngaqë përfaqësoj një vend të vogël si Shqipëria, që për shumë prej këtyre prodhuesve ishte gati e panjohur! Më vonë u dukej vend ekzotik. Ndërsa ata që kanë vizituar Shqipërinë kanë mbetur jashtëzakonisht të mrekulluar. Por jo vetëm kaq, mendoj se respekti ndaj meje vjen edhe pse kam thyer mitin mashkullor, se vera u përket vetëm atyre! Që t'i përgjigjem edhe pjesës tjetër të pyetjes se si janë ata si njerëz, e them me plot gojë se, mbi të gjitha, janë modestë, fisnikë, bujarë dhe tejet aristokratë. Këto tipare dhe virtyte brenda tyre janë si një frymëmarrje e vetme.

**Nga verërat që tregëtoni ju, a ka ndonjë markë që shqiptarët e preferojnë më shumë, apo pëlqejnë të gjitha llojet e verërave mjafton të jenë cilësore?**

Nuk më duket e drejtë të prononcohem për etiketa të veçanta. Por, mund të them që shqiptarët, në përgjithësi, parapëlqejnë etiketat italiane në raport me ato franceze. Kjo shpjegohet me afërsinë tonë me kulturën italiane, diasporën e madhe të shqiptarëve në Itali dhe faktorë të tjerë... Gjithsesi, preferencat janë individuale, ato varen jo vetëm nga standardi ekonomik, por edhe nga kultivimi që ka gjithsecili prej nesh në njohjen e verës.

**Cilën verë konsumojmë më shumë në Shqipëri, verën e bardhë apo atë të kuqe?**

Kjo, së pari, varet dhe nga stinët. Normalisht, në muajt e nxehtë preferohen spumantet, proscot dhe verërat e bardha. Por mund të them, se në shumicë verërat e kuqe mbeten gjithmonë më të preferuarat.

**Ju jeni një nënë, bashkëshorte dhe një "bizneswoman". Si e ndani kohën mes biznesit dhe**

**familjes? Si arrini ta menaxhoni këtë pjesë?**

Eh! Unë them si e ndan koha, kohën me mua...! (buzëqesh). Unë nuk jam dakord me ato gra që viktimizojnë veten dhe jetën e tyre, duke argumentuar se janë të zëna me familjen. Ka kohë për të gjitha. Herë primare del familja, herë biznesi dhe kontaktet. E gjithë dita ime është një ekuilibër mes tyre. Kuptohet që kam edhe ndihmën apo përkrahjen e të afërmeve.

**Ekziston një bindje e përgjithshme, sidomos në Shqipëri, që biznesi është më tepër një "sport" mashkullor, sa e vështirë është për një femër të penetros në treg dhe për më tepër të jesh e suksesshme?**

Ky koncept nuk është vetëm në Shqipëri. Nuk është vetëm për biznesin. Kështu është menduar edhe për pjesëmarrjen e grave në politikë, madje, një shekull më parë, edhe në vendet që sot mbajnë flamurin e civilizimit, gratë nuk kanë patur të drejtën e votës apo të studimit... Këtu te ne, dozat kanë qenë dhe janë ndjerë më fort, kjo, edhe për shkak të së kaluarës obskurantiste dhjetra shekullore. Por, siç thuhet, koha është kapriçioze, ndaj konceptet anadollake ajo i tejkalon dhe i mbulon... Tashmë, në një shoqëri shqiptare të hapur drejt botës së qytetëruar, në përpjekje të vazhdueshme për të arritur demokracinë e vërtetë, koncepti në fjalë më duket i tejkualuar, i përket të shkuarës. Kështu si unë, nëpër Shqipëri ka me mijëra femra të përkushtuara në biznes. Këtë e them me bindje të plotë, pasi kam patur rastin të takoj shumë prej tyre.

**Cilat janë planet për të ardhmen?**

Planet janë gjithmonë aty. Presin të maturohen ashtu si verërat e vjetra. Për këtë le të flasim herë tjetër. Ashtu si sot realizohet një prej planeve, dalja për herë të parë në Shqipëri e revistës "Alejandro Wine News". Ju faleminderit!

**Q**ë në lashtësi, kjo pije elegante dhe madhështore është provuar në të gjithë botën. Të shumtë janë njerëzit të cilët injorojnë ruajtjen sa më mirë të verërave të blera në kantina, në dyqanin e lagjes apo supermarket. Mësoni se si ta ruani atë sa më gjatë dhe në fund të shijoni një produkt më të mirë.



## *Si ta ruajmë verën*

### **Përpara hapjes**



#### **1. Errësira**

Vera nuk e do dritën, sidomos rrezet e diellit të ndritshme ose fluoreshente, rrezet ultravjollcë në fakt, dëmtojnë strukturën e verës duke i dhënë asaj një aromë dhe shije të pakëndshme. Për këtë arsye shumica e shisheve kanë një ngjyrë të errët të gjelbër (ka edhe shishe qelqi të pajisur me filtra). Nëse ju mungon një hapësirë e mbrojtur mirë nga drita, ku të ruani verën, mbulojini shishet me pëlhurë, ose lërin ato në paketimin e tyre origjinal (karton) në një cep të qetë të shtëpisë. Nëse rastësisht ekspozoni shishet tuaja në dritë, përpiquni të përdorni lampa inkandeshente ose me avuj natriumi.

#### **2. Pozicioni**

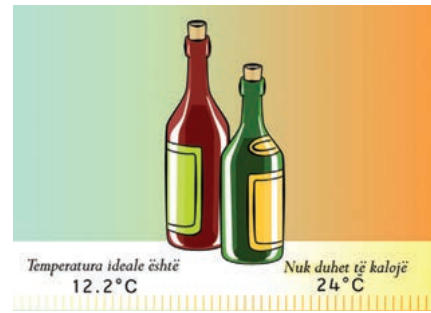
Mbajini shishet horizontalisht, në këtë mënyrë tapa do të mbetet në kontakt me verën duke shmangur tharjen, një tapë e thatë do të lejonte që ajri të depërtojë në shishe, vera do të oksigjehet dhe do të fitonte një aromë të pakëndshme tape. Lini anën me etiketë të kthyer lart, kështu që ndonjë sediment natyror në fund të shishes do të jetë shumë më e lehtë për t'u identifikuar.





### 3. Temperatura

- Një shok termik mund të shkatërrojë verën në mënyrë të pariparueshme, kështu që sigurohuni që temperatura dhe lagështia të jenë konstante. Në shumë pjesë të botës përdorimi i sistemeve të ajrit të kondicionuar në brendësi të bodrumeve, është bërë e zakonshme.
- Temperatura e magazinimit duhet të mbetet në një rreze që shkon nga 12 deri në 24 gradë. Temperaturat mbi 24 gradë oksidojnë verën, temperaturat tepër të ulëta krijojnë një shok, të aftë për të kompromentuar procesin e vjetërimit, duke kufizuar kohëzgjatjen e tyre në kohë. Vera preferon të ngrohtë në të ftohtë, por temperatura e magazinimit në mes 15 dhe 18 gradësh është ideale.
- Shmangni ndryshimet e papritura të temperaturës, çdo ndryshim duhet bërë ngadalë dhe gradualisht. Vera “merr frymë” (ka një shkëmbim të vazhdueshëm të ajrit mes brenda dhe jashtë shishes përmes tapës) dhe ndryshimet e temperaturës i shkaktojnë ‘vuajtje’, duke kompromentuar vjetërimit, veçanërisht nëse bëhet fjalë për verën e kuqe.



### 4. Lëvizja

Gjatë transportit, vera i nënshtrohet një shoku të vogël, sapo të arrini në shtëpi, sistemojeni në vendin e zgjedhur përruajtje dhe parandaloni lëvizje të mëtejshme. Çdo lëvizje ose vibrim ka efekte negative në verë, ndaj është gjithmonë një ide e mirë të blesh verë disa ditë para datës së përcaktuar të degustimit, në këtë mënyrë do të ketë kohë për të rifituar ekuilibrin e saj natyror.

### 5. Lagështia

Të mbash një normë lagështie konstante sa më shumë të jetë e mundur, me përmbajtje lagështie rreth 70%, e pengon forcimin e tapës dhe minimizon avullimin e verës. Shumë lagështi, me nivele më të larta se 70%, do të lejojë rritjen e mykut të dëmshëm dhe përkeqëson etiketat e shisheve tuaja. Higrometri do t'ju ndihmojë të mbani të monitoruar lagështinë.

### 6. Vera e ‘dashuron’ vetminë

Mos harroni se vera ‘merr frymë’, mos e ruani atë në një mjedis ku ka ushqime të tjera ose objekte të tjera me aroma shumë të forta (p.sh. djathëra dhe sallamra), duke shmangur kështu kontaminimin e verës suaj. Gjithashtu një ajrosje e mirë është një ndihmë e madhe në parandalimin e kontaminimit.

### 7. Koha

Ruajeni verën për kohën e duhur, jo të gjitha verërat përmirësohet me vjetërimit. Verërat ekonomike, normalisht pihen të reja. Verërat e kuqe zakonisht mund të ruhen, për një periudhë kohe që varion ndërmjet 2 dhe 10 vjet. Janë cilësia, sasia e tanineve dhe shkalla e aciditetit që përcaktojnë “datën e skadimit”. Vera e bardhë, në thelb, duhet të pihet jo më vonë se 2 vjet nga data e prodhimit. Siç e dimë të gjithë çdo rregull ka përjashtimet e tij, ka verëra të bardha të moshës për mbi 20 vjet!



### 8. Temperatura e shërbimit

Çdo verë ka temperaturën e saj ideale për t'u shërbyer, respektimi i së cilës na siguron të pimë një produkt optimal dhe të shijojmë të gjitha nuancat e shijes dhe aromat. Një temperaturë e gabuar e shërbimit mund të sfumojë vite angazhimesh, maturimi dhe vjetërimit.

- Verërat rozë dhe të bardha të thata: 8° - 14°
- Prosecco-t, Spumantet dhe Shampanjat: 6° - 8°
- Verërat e reja të kuqe: 13°C
- Verëra të vjetra të kuqe: 15° - 19°





# Familja Antinori

*27 gjenerata dhe 600 vjet traditë*

“Rrënjët e lashta luajnë një rol të rëndësishëm në filozofinë tonë, por ato kurrë nuk kanë mbajtur prapa shpirtin tonë inovativ.” – Marchese Piero Antinori





Familja Antinori i është dedikuar prodhimit të verës për më shumë se gjashtëqind vjet, kur, në 1385, Giovanni di Piero Antinori u bë pjesë e Artit të Vinattierit në Firenze, vit i cili dokumenton zyrtarisht se një parardhës i familjes Antinori ishte prodhues vere. Gjatë gjithë historisë së saj të gjatë, që përfshin 26 breza, familja e ka menaxhuar gjithmonë vetë këtë biznes duke bërë zgjedhje inovative e ndonjëherë të guximshme, por gjithnjë duke ruajtur të palëkundur respektin për traditën dhe për territorin.

Kur familja nisi të prodhonte verë 6 shekuj më parë, ishte në zonën e njohur të Chiant-it, mes Firences dhe Sienës, në ato kodra të mrekullueshme, që prej shekujsh me rradhë prodhojnë verë të një cilësie të lartë dhe një verë që pasqyron veçoritë dhe karakteristikat e asaj zone.

Sot kompania drejtohet nga Marchese Piero Antinori, me mbështetjen e tri vajzave Albiera, Allegra dhe Alessia, të përfshira në aktivitetet e biznesit. Tradita, pasioni dhe intuita ishin vlerat lëvizëse që çuan Marchesi Antinori të afirmohet si një nga prodhuesit kryesorë italianë të verërave me cilësi të lartë. Me mbi 1900 hektarë në Itali - kryesisht në Toscana dhe Umbria, zemra e kompanisë është padyshim Toscana, një vend ku familja Antinori zotëron pasuri në fushat kryesore të prodhimit të verës: në Chianti Classico - ku tani ndodhet Montepulciano, shtëpia e re e Marchesi Antinori, nga Bolgheri në Montalcino.









Për familjen Antinori çdo e vjelë, çdo terren, çdo ide që duan ta vënë në jetë, është një fillim i ri, një kërkim i ri për të rritur kufijtë maksimalë të cilësisë. Marchese Piero dashuron të thotë: “Rrënjët e lashta luajnë një rol të rëndësishëm në filozofinë tonë, por ato kurrë nuk kanë mbajtur prapa shpirtin tonë inovativ”.

Përtej traditës vitet '60 u pasuan nga një 10-vjeçar, ku vera, sidomos ajo toskane, për një mori arsyesh, pësoi krizë të madhe cilësie, pësoi një krizë imazhi dhe çmimesh.

Përparim i madh, i cili i lejoi familjes Antinori të bëhet një nga kompanitë kryesore në skenën globale të verës, erdhi në vitet shtatëdhjetë, kur babë e bir, Niçolo dhe Piero, filluan atë që u quajt “Rishikimi kritik i Chianti-t”. Si rezultat i hulumtimeve në përdorimin e teknikave të reja erdhi dhe krijesa e parë “Tignanello”.

1971, është viti në të cilin është prodhuar për herë të parë Tignanello, vera e madhe nga rrushi Sangiovese dhe një përqindje të vogël të Cabernet , i cili konsiderohet si pararendës i Rilindjes të verës italiane dhe një nga të parët e quajtur nga amerikanët “Super toskan”.

“Tignanello” lindi si verë tryeze, e zakonshme përsa i përket klasifikimit, sepse nuk mund të përfshihej në rregullat e produktit të emëruar me origjinë të kontrolluar, pikërisht, sepse ishte një verë e re e prodhuar nga metoda të ndryshme dhe nga lloje të tjera rrushi.

Ky ishte klasifikimi më i ulët, por pavarësisht kësaj, korri një sukses të paimagjinueshëm, pikërisht për cilësinë që ofronte, duke përruar kështu atë kategori të verërave që janë shtuar me kalimin e kohës dhe sot njihen si ndër verërat më prestigjioze të globit.

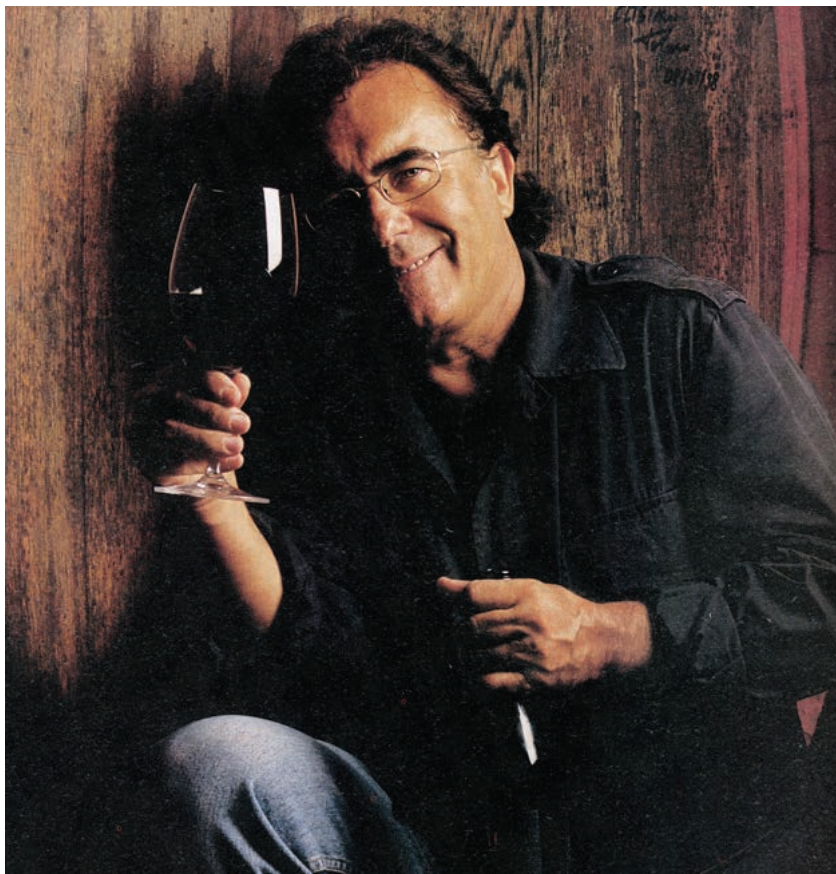
Pikërisht Tignanello ishte vera që hodhi bazat për një gjeneratë të re verërash dhe për shkëlqimin e verës italiane gjatë këtyre 40 viteve të fundit. Kjo gjeneratë vazhdoi me atë që do ishte surpriza e madhe, verën “Solaia”, e cila lindi në vitin 1978 dhe pati një sukses të madh nga pikëpamja e cilësisë, edhe se ishte një verë e re, ngjalli kureshtje dhe interes për opinionistët më në zë të sektorit.

Përbërja e Tignanello është zakonisht 80 % Sangiovese dhe 20 % Cabernet, ndërsa Solaia është e kundërta. Solaia u prodhua pothuajse rastësisht në vitin 1978, kur familjes i mbeti një sasi e madhe Cabernet për Tignanello, ndaj vendosi të prodhonte një verë të re me shumicë Cabernet. Cilësia e verës ishte shumë e mirë për të injoruar. Përfundimisht, kur vera rezultoi e suksesshme, një pjesë e veçantë e prodhimit iu kushtua ekskluzivisht Solaia-s.

Viti 1997 u cilësua si viti i kulmit të “Solaia” dhe shumë i mbarë për Toskanën. Revista më prestigjioze e verërave “Wine Spectator” e renditi “Solaia” si verën më të mirë të vitit. Kjo është hera e parë që një verë italiane zë vendin e parë në klasifikimin botëror.

Marchesi Antinori ka qenë gjithnjë pararojë, duke krijuar verëra të reja të cilësisë së lartë, të cilat sot janë të vlerësuara ndërkombtarisht për elegancën dhe finesën, duke ruajtur karakterin e tyre origjinal.

Antinori flet për verërat e tij me krenari të dukshme; edhe pas dekadash në këtë biznes, vera mbetet për të padyshim një romancë. “Në 48 prodhimet e mia, nuk më kujtohen dy të njëjtë”,- thotë ai. - Është gjithmonë emocionuese”.



## Albano Karrizi: Vera & muzika të bëjnë të ëndërrosh

**“Të gjitha verërat e mia kanë një vlerë të madhe për mua. Klasifikimi i tyre më rezulton shumë i vështirë. Mund të them se ne mund të përmbushim shijet e të gjithëve me varietetet tona”**

**Juve njiheni në Shqipëri si një këngëtar me origjinë shqiptare, një dashuri që ka lindur gjatë regjimit komunist e që vjen deri në ditët e sotme. Sot vini, jo vetëm si një këngëtar i njohur, por edhe si një prodhues vere i cilësisë së mirë, një verë që shqiptarët e duan po aq shumë sa dhe këngën tuaj. A mund të na tregoni se si ka lindur dëshira për të bërë verë?**

Kam pasur nderin që të marr nga qeveria shqiptare nënshtetësinë shqiptare dhe nga kryetari i bashkisë së Tiranës edhe çelësat e qytetit. Tani unë mund të them se jam një shqiptar i vërtetë, duke pasur edhe pasaportën e “Vendit të Shqiponjave”. Babai im më vuri emrin Albano në nder të shqiptarëve të cilët i i bëri miq gjatë kohës së L.I.B. ku ai mori pjesë: një luftë, që ai gjithmonë e ka konsideruar të padrejtë. Dëshira

për prodhimin e verës ka lindur pikërisht nga një premtim i bërë tim eti: Për t'u kthyer në Cellino dhe për të vazhduar traditën e familjes sime në prodhimin e verës.

**Cila është marrëdhënia juaj personale me verën?**

E shkëlqyer, si gjithmonë. Ajo më kujton origjinën dhe është dëshmitare e cilësisë dhe dashurisë për tokën.

**Don Carmelo, Felicità, Aleatico, Mediterraneo janë vetëm disa nga verërat tuaj. Cila nga to ka një kuptim të veçantë për ju?**

Të gjitha verërat e mia kanë një vlerë të madhe për mua. Klasifikimi i tyre më rezulton shumë i vështirë. Mund të them se ne mund të përmbushim shijet e të gjithëve me varietetet tona.

**Kur e kuptuat se vera juaj do të rezultonte e suksesshme në treg?**





Gjithmonë, duke synuar cilësinë dhe autenticitetin.

**Sot vera tuaj gjendet në shumë vende të botës. Si arriti të penetronte edhe në tregun ndërkombëtar?**

Kompania ime eksporton prej vitesh verë në pjesë të ndryshme të botës. Kohët e fundit, kërkesa është rritur dhe ne i jemi përshtatur tregut: edhe atij të huaj që të jep kënaqësi të madhe si sipërmarrës.

**Teknologjitë e reja kanë rezultuar vendimtare në shumicën e sektorëve. Cili është efekti në prodhimin e verës?**

Teknologjitë e reja kanë përshpejtuar prodhimin dhe kanë rezultuar të rëndësishme në aspektin e sigurisë së ushqimit. Mbetet fakti se rrushi është elementi më i rëndësishëm, edhe për t'u përmirësuar.

**Ju bashkëpunoni në Shqipëri me "Alehandro Distribution". Si lindi ky bashkëpunim dhe si është marrëdhënia juaj?**

Ky bashkëpunim lindi në emër të një miqësie dhe respekti të madh. Raporti me këtë kompani është i shkëlqyer dhe falë "Alehandro Distribution" shumë shqiptarë zbuluan verërat e mia.

**Parë me sytë e një artisti, çfarë kanë të përbashkët muzika dhe vera?**

Të bëjnë të ëndërrosh dhe të dhurojnë momente ... lumturie.

**Cila është pjata juaj e preferuar në shtëpi, dhe vera që preferoni ta shoqërojë atë?**

Së fundmi kam shkruar me mamanë time Jolanda një libër me receta të veçanta, shumë prej të cilave të personalizuar. Nuk dua të them pjatën e preferuar, sepse unë jam një shijues i mirë e do të ishin shumë të tilla. Le të themi se në Puglia, në kuzhinë, do të mbeste sikleti i zgjedhjes. Dhe ... të gjitha verërat me etiketën time shkojnë mirë me secilën pjatë.

**Në qoftë se mund të ndanit një gotë verë me tre njerëz në botë, që jetojnë, ose nga e kaluara, cilët do të ishin ata?**

Nënë Tereza, Gjon Pali II dhe i gjithë populli shqiptar: të pranishmit në koncertin tim gjatë interpretimit të këngës «Liberta» (Liria), e cila la shenjë në historinë e Shqipërisë.

**Cilat janë planet për vitin 2017?**

Të vazhdojmë të prodhojmë verë të mirë: Të gjitha kushtet janë. Të vjelat janë të mira. Cin Cin (Gëzuar)...



## Edicioni i tetë i projektit të ORNELLAIA-S, “Vendemmia d’Artista”

*Të ardhurat me një shumë prej 114.000 eurosh nga ankandi i bamirësisë iu dhuruan muzeut “Hammer” në Los Angeles*



Ky projekt i ka dhuruar sot më shumë se 1 milion euro artit dhe muzeve në të gjithë globin.

Artisti Yutaka Sone ka krijuar etiketa të veçanta, të cilat janë përdorur për të stolisur një numër të kufizuar shishesh të mëdha të Ornellaia-s.

Ankandi i shisheve të rralla artistike u realizua gjatë një mbrëmje gala në Muzeun Hammer në Los Angeles.

**Los Angeles, 20 maj 2016.** Për edicionin e 8-të të “Vendemmia d’Artista” (projekt që Ornellaia e ka nisur në vitin 2009, e cila autorizon një artist me famë botërore për të interpretuar karakterin dallues të çdo vere me cilësi të lartë), Ornellaia zgjodhi artistin japonez Yutaka Sone për të ushtruar krijimtarinë e tij për «L’Eleganza 2013» (Elegancë) të Ornellaia.

Këtë vit, ankandi i bamirësisë i kryesuar nga “Sotheby” solli të ardhura prej 114.000 eurosh, të cilat iu dhuruan Muzeut Hammer në Los Angeles. Deri më sot, projekti ka mbledhur më shumë se 1 milion euro dhe ia dhuron të ardhurat fondacioneve dhe muzeve në të gjithë globin që mbështesin artin me gjithë gamën e shprehjeve të tij, duke përfshirë edhe Muzeun Whitney në New York, Neue Nationalgalerie në Berlin, Royal House Opera në Londër, dhe Fondacioni H2 në Hong Kong dhe Shanghai, si dhe Poldi Pezzoli Museo në Milano dhe Fondacioni Beyeler në Basel.

Më 19 maj, ORNELLAIA ishte në fokus ekskluziv në një ankand me 9 arka shishesh, të cilat përfshinin 9 nga shisheet e edicionit special të krijuara nga Yutaka Sone për verën “L’Eleganza”. Ankandi u zhvillua si pjesë e një darke gala, gjatë së cilës Andrea Ficzynski,

zëvendës-presidenti ekzekutiv i “Sotheby” dhe Shef i Bregut Perëndimor Sotheby, ka mbikqyrur ankandin. Të gjitha të ardhurat i janë dhuruar organizatës që ka mikpritur ankandin, muzeut Hammer të Los Angeles, të drejtuar nga Ann Philbin. Të ardhurat nga ankandi do të përdoren për ekspozita në Muzeun Hammer, koleksionet dhe rreth 300 programe publike vjetore, të cilat janë falas për publikun.

Përveç kësaj, më 23 qershor, Ambasada Italiane në Tokio festoi 150 vjetorin e marrëdhënieve diplomatike mes Japonisë dhe Italisë, gjatë së cilës shisheet “L’Eleganza” u ekspozuan si pjesë e marrëdhënies në fushën e artit.

Për të interpretuar konceptin unik të L’Eleganza, karakteristikë e zgjedhur për Vendemmia 2013, Ornellaia porositi artistin japonez Yutaka Sone për të krijuar një vepër arti që do të jetë specifike për etiketat ekskluzive të shisheve Ornellaia, të nënshkruara në mënyrë individuale, me të cilat do të visheshin 109 shisheet e mëdha të Ornellaia-s: 100 shishe 3-litërshe dopio-magnum, 8 shishe imperiale 6-litërshe, dhe një të vetme 9-litërshe Salmanazar. Përveç kësaj, artisti krijoi një shishe të veçantë 750-ml të Ornellaia që do të përfshihen në çdo kuti druri 6-shishe.





# ORNELLAIA



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)

# Cristina Mariani - May



**C**ristina Mariani - May së bashku me kushëririn e saj James Mariani përfaqësojnë brezin e tretë të “Banfi Vinters”, kompani lider në importin e verërave në SHBA, e themeluar nga gjyshi i tyre në vitin 1919. E diplomuar në Universitetin Georgetown dhe me máster në Universitetin e Kolumbisë - shkolla e Biznesit, hyri për t’u bërë pjesë e kompanisë në vitin 1993. Për disa vite ajo është e para që kujdeset për aktivitetet e “Kështjellës Banfi”, duke kontribuar në mënyrë të konsiderueshme në zhvillimin e saj.

“Banfi” në Montalcino, e themeluar nga babai John dhe xhaxhai Herry në vitin 1978 me 850 hektarë me vreshta dhe me verërat e saj të eksportuara në mbi 80 vende, është tashmë një pikë referimi për të gjithë ata që merren me prodhimin e verës nëpër botë.

Ekselencia për Cristina Mariani - May përfaqëson një proces të përsëritur dhe ajo e shpreh në çdo gjë që bën.

Kanë qenë të shumta iniciativat e saj, ku vlerë të veçantë dhe mjaft domethënës merr krijimi i një sistemi gjurmues dhe monitorues, që i solli “Kështjellës Banfi” të përfitojë si kantina e parë në botë, Certifikata të Përgjegjësisë Etike, Sociale ,Mjedisit (ISSO 4001 e SA 8000) dhe të Cilësisë së Produkteve e të Shërbimit e Respektit ndaj Klientit (ISSO 9001: 2000), si dëshmi për sjellje perfekte e shembullore. Kjo nënvizon vizionin e saj strategjik e afatgjatë.

Cristina Mariani - May ka mbikqyrur personalisht rinovimin dhe hapjen në mars 2007 të Kështjellës Banfi Borgo, që me 14 dhomat e saj luksoze, ku përfshihen edhe 5 suite, plotësoi kërkesat e mëdha në shijimin e ushqimit dhe të verës së “Kështjellës Banfi”.

Me të vjelat e 2007-ës u inagurua edhe projekti “Horizon”, e cila solli risinë e enëve të fermentimit të ndërtuara gjysma me dru lisi dhe gjysma prej çeliku, (patentë kjo e “Banfi”), përdorimi i të cilave rriti dukshëm cilësinë e verës.

Cristina Mariani - May jeton në Old Broowille, New York me bashkëshortin dhe tre fëmijët e saj.





*Dedicated to a finer  
wine world*

[castellobanfi.com](http://castellobanfi.com)

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alejandrodistribution.com](http://www.alejandrodistribution.com) / email: [info@alejandrodistribution.com](mailto:info@alejandrodistribution.com)



# Verë friuliane për bankierët e Bankës Qendrore Evropiane (BQE)



Kantina  
“Specogna”  
zgjidhet nga  
sommelierët e  
Frankfurtit.

Papës i  
dhurohet  
një shishe e  
veçantë vere  
“Picolit”





**L**ista e verërave e Bankës Qendrore Evropiane do të flasë në gjuhën e Friulit. Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon dhe verëra të tjera të kuqe dhe të bardha të kantinës “Specogna” janë zgjedhur dhe miratuar nga somelierët e Bankës. Në takime të ndryshme, konferenca dhe darka zyrtare me krerët e shteteve dhe qeverive do të prezantohen produktet e Kodrave Lindore. Njohja në këtë nivel është vetëm hapi i fundit në një seri nismash që ka pasur si protagonistë verëbërësit e Corno di Rosazzo. Titullari Cristian Specogna dhe bashkëpunëtorët e tij patën nderin të marrin pjesë, disa javë më parë, në një audiencë të përgjithshme të Papa Françeskut në sallën e pritjes Pali VI. “Ne u takuam me Atin e Shenjtë,- thotë Cristian Specogna,- i dorëzuam atij përshëndetjet e tokave të Friulit dhe i dhuruam Papës një paketim të veçantë



“Picolit”, krijuar posaçërisht për të, si dhe produkte të tjera lokale të tilla si; proshuta e San Daniele dhe Grappa Nonino. Të flisje me Papa Bergoglio ishte një emocion i tillë, që do ta mbaj gjithmonë me vete”. Por ka më shumë. Në kuadër të “Muajit të kulturës dhe gjuhës italiane”, i ideuar nga ambasadori italian në Monako, Specogna prezantoi etiketat më të mira të vreshtave të saj në Rocca Bernarda, kombinuar me proshutë San Daniele dhe pjata të përgatitura nga shefi friulian, Ivan Tondat. E gjitha u mbyll me një doli me princin Albert II i Monakos të cilit iu dhurua një edicion i kufizuar shishesh “Specogna”, pikturuar me dorë nga artisti friulian Silvano Spessot. Në këtë event merrnin pjesë 200 sipërmarrësit më të rëndësishëm italianë që veprojnë në Rivierën franceze. Së fundmi, shijet e Friuli Venezia Giulia do të jenë të pranishme në pistat e Ferrarit, gjatë disa Grand Prix më të rëndësishme të Formula 1, të tilla si Monte Karlo, Monza dhe Austria. Një nismë që tashmë është eksperimentuar në edicionet e kaluara dhe se ka ngjallur simpati. Kantina ka një sipërfaqe prej rreth 25 ha, që tërësisht ndodhet në zonat kodrinore. Mbjellja e pjesës më të madhe të këtyre vreshtave datojnë 40-50 vjet më parë dhe kjo paraqet një vlerë të shtuar. Specogna disponon gjithashtu fidanishte, ku shtohen klonet e disa varieteteve në rrezik zhdukjeje. Nga 120 mijë shishe të prodhuara, 50% janë shitur në tregun kombëtar dhe pjesa e mbetur në tregjet e huaja. Austria, Franca, Gjermania, Britania e Madhe, Irlanda, Zvicra, Republika Çeke, Sllovakia, Rusia, Hongkong, Japonia, Skocia, Kanadaja janë sot tregjet kryesore.





**J**uli Zguro është një nga kuzhinierët më të përfolur kohët e fundit. Restorantet që mbajnë firmën e tij janë “Millennium Gourmet”, “Opium Sushi Bar”, “Life Gallery” dhe “Prive Lounge Folie Marine”. Juli ka studiuar dhe punuar për shumë vite jashtë vendit, ku ka punuar në restorante nga më të famshmit dhe më prestigjioze si Michelin, etj..

Me kënaqësi vërehet se në restorantet ku Juli gatuan nuk frekuentohen vetëm nga njerëzit e famshëm të artit, biznesit apo politikës, por edhe nga të rinj, të cilët plot kërshtëri dëshirojnë të provojnë stilin japonez të gatimit.

Kuzhina japoneze nuk është fare e panjohur në Tiranë, gjithashtu nuk duhet të harrojmë që shumë shqiptarë që kanë jetuar jashtë apo udhëtuar shpesh kanë njohuri mbi kuzhinën japoneze dhe janë goxha familjarë me shijen e këtij stili gatimi. Teksa Juli shprehet për “Opium Sushi Bar” na thotë se në fazat e para të operimit, shumë klientë ishin disi konfuzë dhe të paqartë në ato që porosisnin, por stafi i mirëtrajnuar ishte i përgatitur për këtë, falë trajnimit të tyre të vazhdueshëm, gjë që solli ambjentimin e shpejtë të klientelës me këtë lloj kuzhine. Suksesi i punës së Julit dhe stafit të tij duket nga frekuentimi gjithnjë e në rritje të restoranteve, sidomos gjatë mbremjeve, ku klientela vërshton për të shijuar varietetet e gatimit nga duart e arta të kuzhinierit të talentuar.

“Opium Sushi Bar” furnizohet vazhdimisht me peshk cilësor dhe shumë të freskët. Llojet që serviren në restorant nëpërmjet sushit janë: Toni i famshëm i detit Mesdhe, Levreku e Karkaleci i shijshëm i ujrave tona, Gaforrja e Mesdheut dhe Gaforrja e Alaskës, si edhe Salmoni Skocez.

Kush mendon se restorantet japoneze kanë pak kosto gabohen, trajnimi i vazhdueshëm i stafit dhe përbërësit e kushtueshëm e bëjnë një ndër restorantet më të vështirë për t’u administruar dhe falë punës së palodhur të Julit dhe gatimit të tij cilësor, restorantet të administruara prej tij kanë parë sukses të vazhdueshëm dhe preferohen shumë nga kryeqytetasit e të gjitha moshave dhe të huajt që vizitojnë Tiranën.

# Juli Zguro Dora e artë e kuzhinës japoneze





## Guide e shoqërimit me verë të recetave nga Julian Zguro

Gafore alasse me alga deti, ikura caviar dhe shkumë deti.



Kjo pjatë mund të shoqërohet mrekullueshëm me CAMPANARO GRECO DI TUFO



Fileto salmoni me salcë teriyaki, kinoa panxhari dhe gjethe aromatike.



Kjo pjatë mund të shoqërohet mjaft mirë me MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE



Maki rainbow, maki dragon me ngjalë dhe sallatë wakame



Kjo pjatë mund të shoqërohet shumë mirë me PINOT GRIGIO SPECOGNA



# Vera e Paqes

*“Të hapësh një shishe dhe të falësh përmbajtjen e saj është dhurata më e mirë për të mbushur shpirtin me urtësi të pafund, duke u ndjerë në paqe me veten dhe me botën.”*

“Paqja nuk mund të mbretërojë mes njerëzish pa mbretëruar më parë zemrën e secilit prej tyre”. Një shprehje e famshme e Karol Wojtyła që mëshirohet në bukurinë dhe harmoninë e një verë të jashtëzakonshme: Vera e Paqes (VINO DELLA PACE). Në Kormons ka një vresht të veçantë dhe të bukur, më të gjallë se shumë të tjerë, sepse ai mbart në dy hektarë tokë simbolin e paqes dhe vëllazërisë. Quhet Vresht i Botës, themeluar në vitin 1983 nga Kantina e Prodhuësve të Cormons (Cantina Produttori Cormons) që rritet dhe jeton në rezidencën e vetë kantinës dhe Vino della Pace është verë unike dhe magjike që prodhohet çdo vit që nga viti 1985.

Fillimisht Vreshti i Botës përbëhej prej 60 varietetesh nga 60 vende të ndryshme, tani është rritur në 855. Nuk ishte parë kurrë në botën e verës një projekt kaq i madh, një ëndërr e porealizuar kurrë më parë, e mundësuar nga bashkimi i disa verëbërësve, udhëhequr nga Adriano Drius dhe mjeshtri i kantinës Luigi Soini.

Yuvarl Cakird, Tsirah, Tulilah, Shurrebe, Pedral, Maizy, Zinfandel, Terrano, Merlot Bianco, Gamay, Ucelut, janë disa nga varietetet që jetojnë krah për krah në zemër të Kormons. Të gjithë së bashku ata përqafojnë të njëjtën klimë, tokë dhe ajër, të gatshëm për të bashkuar frutat e tyre në një verë të veçantë si për karakteristikat e saj natyrore dhe për mesazhin që i është besuar; një verë simbolikisht e aftë të bashkojë njerëzit, ashtu si hardhitë, e ardhura nga çdo kontinent, bashkohen në të vjelat, në shtrydhjen e rrushit, në fermentim. Pesëqind persona mes grave, burrave dhe 70 djemve nga Kolegji i Botës së Bashkuar në Duino (TS), që përfaqësojnë 60 vende, marrën pjesë në të vjelat e para në vitin 1985 të Vino della Pace dhe që atëherë përsëritet çdo vit kjo festë e gëzuar, që sjell në jetë një verë të butë dhe të shijshme.

Është një mesazh dashurie dhe shprese që Kantina e Prodhuësve të Cormons kërkon të japë përmes shpirtit të Botës mbyllur në një shishe, por edhe të kulturës dhe poezisë. Për këto arsye etiketat gjatë viteve janë trajtuar nga 81 artistë të mëdhenj dhe poetë, duke nisur nga Enrico Baj, Arnaldo Pomodoro, Cesare Pavese, Erik Dietman, e duke përfunduar me Arman, Eugenio Montale, Pistoletto dhe Dario Fo.



Një ndër artistët e përzgjedhur nga Kantina Kormons për t'u berë pjesë e projektit “Vino Della Pace” ishte dhe piktori shqiptar Ibrahim Kodra.

Ibrahim Kodra i lindur në Ishëm të Durrësit më 1918, në moshën 20-vjeçare fillon studimet në Akademinë e Arteve të Bukura në Romë, të cilat studime i ndërpret, për të vazhduar në Akademinë e Arteve të Bukura të Brerës, në Milano. I udhëhequr nga Carrà-s, Carpi-i dhe Funi, ky i ri shqiptar, i larguar përgjithmonë nga atdheu, fillon rrugëtimin në botën e pikturës. Ekspozon në Romë, Milano, Venecia, Paris, Nju Jork, ndërsa njihet dhe miqësohet me piktorë të mëdhenj si Pikaso, Shagall, Matis, Fontana, Guttuso, me poetë, shkrimtarë, kritikë e regjisorë nga Montale dhe Sereni, nga Bertoni tek Munari, dhe Marotta.

Fama që piktori gëzonte jashtë kufijve të Shqipërisë dhe vlerësimi si fyllues i një qytetërimi të ri, “i fundmi i postkubistëve”, e bëri pjesë të projektit Vino della Pace, i cili në vitin 1992 pikturoi etiketën që mban emrin e tij në koleksionin e etiketave të Kantinës Cormons.

Të hapësh një shishe dhe të falësh përmbajtjen e saj është dhurata më e mirë për të mbushur shpirtin me urtësi të pafund, duke u ndjerë në paqe me veten dhe me botën.







*Castina Produttori*  
**CORMONS**



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)

# Dietë me verë të **kuqe** dhe çokollatë të **zezë**

*Një dietë që ju inkurajon për të ngrënë çokollatë, të pini verë të kuqe dhe kafe tingëllon shumë e mirë për të qenë e vërtetë.*



sa të doni nga ushqimet tuaja të preferuara sigurisht do të ketë një sukses gjigand. Supermodelja Jodie Kidd, boksieri David Haye (Kampion bote) dhe ish-modeli Lorraine Pascale (tashmë një kuzhinier televiziv) e çmojnë shumë atë. Katër herë fitues i medaljes së artë olimpike, marinari Sir Ben Ainslie betohet për vërtetësinë e dietës. Dhe ish-boksieri Anthony Ogogo tha për të: “Yndyrnat e trupit tim u shkrinë. Unë jam më i mprehtë dhe kam më shumë energji se kurdoherë”.

**V**eçanërisht, kur ajo premtan se ju do të humbni 3 kg në shtatë ditë e para. Ata që parapëlqejnë ta provojnë këtë dietë kanë lexuar se mund të konsumojnë verë të kuqe dhe çokollatë të zezë. Kjo është e vërtetë pasi të dyja këto produkte mund të stimulojnë në masë të madhe sirtuinën. Sirtuinet janë proteina që ndihmojnë qelizën nga dëmtimi apo dhe vdekja e tyre. Por disa studime kanë treguar që këto proteina ndihmojnë gjithashtu në rregullimin e metabolizmit, rrisin masën muskulare dhe djegin kalori. Ndaj dhe kjo dietë fokusohet pikërisht këtu. Por nuk është e gjitha këtu. Ushqimet e tjera të lejueshme janë: mollë, majdanos, kopër, boronica, çaj jeshil, sojë, luleshtrydhe, vaj ulliri, qepë e kuqe, lakër jeshile, rukola, shegë, limon dhe agrume. Një tjetër produkt i rëndësishëm i dietës, çuditërisht, është kafeja. Vendet ku është më e lehtë të bëhet kjo dietë janë Italia dhe Japonia, pasi në këto vende njerëzit përdorin shumë nga produktet e mësipërme. Por që në publikimin e saj në janar, dieta “Sirtfood” nga Aidan Goggins dhe Glen Matten ka sjellë shumë shitje në shtëpitë botuese madje edhe në supermarketet. Libri ka qenë bestseller-i në listën e “The Times” dhe ka shitur më shumë se 30,000 kopje në një muaj. Një dietë që ju lejon të hani





# Ribera del Duero, Spanjë, ndër krahinat më prestigjoze në prodhimin e verës së kuqe

Prodhimet e kantinës Matarromera janë ndër më të përzgjedhurat e familjes Mbretërore spanjolle.



## MATARROMERA

## Vlerësimet e verërave të Matarromera-s

### MATARROMERA PAGO DE LAS SOLANAS

- 95 Pikë nga Robert Parker 2008 & 2011 (Solanas 2001)
- 95 Pikë nga Guida e Degustimit të Castilla & León (Solanas 2001)
- 92 Pikë nga Revista Wine Spectator 2006 (Solanas 2001)
- 92 Pikë nga Revista Wine & Spirits 2006 (Solanas 2001)
- 92 Pikë nga Guía Peñín (Solanas 2001)
- Çmimi Baçhus de Oro 2006 (Solanas 2001)
- 94 Pikë nga Guía El País (Solanas 2000)
- 93 Pikë nga Guía Peñín (Solanas 2000)
- Baçhus de Oro (Solanas 2000)
- Çmimi "Oro Monde Selection Bruxelles" (Solanas 2000)
- Medalje Ari nga "Citadelles du Vin 2008" (Solanas 2000)
- 92 Pikë nga Revista Wine Spectator (Solanas 2000)
- 92 Pikë nga Revista Wine & Spirits (Solanas 2000)



### MATARROMERA PRESTIGIO

- 92 Pikë nga Guía Peñín 2015 (Prestigio 2010)
- 92 Pikë nga Anuario de Vinos de El País 2015 (Prestigio 2010)
- 95 Pikë nga Guía Repsol 2013 (Prestigio 2009)
- 91-94 Pikë nga Robert Parker 2011 (Prestigio 2009)
- 91 Pikë nga Guía Intervinos (Prestigio 2009)
- 91 Pikë nga Wine Enthusiast (Prestigio 2005)
- 90 Pikë nga Revista Wine Spectator (Prestigio 2005)



### MATARROMERA RESERVA

- 92 Pikë nga Revista Wine Enthusiast (Reserva 2010)
- 92 Pikë nga Guía de Vinos ABC (Reserva 2010)
- 91 Pikë nga Robert Parker (Reserva 2010)
- 91 Pikë nga Anuario de vinos EL PAÍS (Reserva 2010)
- 90 Pikë nga Guía Peñín (Reserva 2010)
- Medalje Ari e dyfishtë, Mejor Tempranillo WSWA-USA (Reserva 2010)
- Çmimi Cinve de ORO (Reserva 2009)
- Trofeu i Verës së Artë, Berlin (Reserva 2005 & 2006)
- Medalje Ari C. Bruxelles (Reserva 2005)
- 93 Pikë nga Int. Wine Cellar (Reserva 2005)



# LOUIS JADOT



## “Maison Louis Jadot” tradita e verës franceze



“Maison Louis Jadot” u themelua nga Louis Henry Denis Jadot në vitin 1859. Por, edhe më parë historia e “Maison JADOT” kishte hedhur rrënjë me vreshtarinë, blerjen nga familja JADOT të Clos des Ursules, një “Beaune Premier Cru” (vreshta të klasifikuara), në 1826. Shtëpia tregtare, nën drejtimin e Louis Henry Denis JADOT, u zgjerua me shpejtësi, me fokus tregjet e Evropës Veriore, një zonë e njohur mirë prej tij për shkak të origjinës nga Belgjika.

Djali i tij, Louis Jean Baptiste, mori përsipër menaxhimin e kompanisë në vitin 1900, dhe e zgjeroi më tej duke blerë vreshta të shumta, përfshirë Corton Charlemagne dhe Chevalier Montrachet Les Demoiselles.

Gjenerata e ardhshme, nën drejtimin e Louis Auguste JADOT, hapi tregje të reja të eksportit, veçanërisht ato në Angli dhe SHBA, me ndihmën e Rudy Kopf, themeluesi i Korporatës Kobrand.

Në vitin 1954, André Gagey u bashkua me kompaninë si zëvendës i Louis Auguste JADOT. Me vdekjen e parakohshme të këtij të fundit, në vitin 1962, André Gagey mori drejtimin e Maison JADOT. Dhe, në vitin 1984, djali i André Gagey-së, Pierre-Henry, iu bashkua kompanisë.

Në vitin 1985, për të siguruar të ardhmen e kompanisë, zonja Jadot vendosi t’ia shesë kompaninë, familjes së Rudy Kopf, importuesit amerikan të JADOT.

Pierre-Henry Gagey u bë president i Maison Louis Jadot në vitin 1992.

Të gjitha verërat e bëra nën etiketën “Maison Louis Jadot” janë verëra të origjinës(AOC) nga i gjithë rajoni. Maison Louis Jadot kontrollon sot 210 hektarë të shpërndara në të gjithë Burgundy, nga d’Or Côte në Mâconnais dhe poshtë në Beaujolais. Në sajë të cilësisë së verërave, “Maison Louis Jadot” ka përparuar me lidhje të forta, si në Francë ashtu dhe në mbarë botën, me somelierët, pronarët e restoranteve, tregtarët e verës, importuesit, agjentët dhe dashamirët e verës.

Që nga fillimi, “Maison Louis Jadot” i ka dhënë rëndësi të njëjtë secilit prej emërtimeve të Burgundy-së, nga Grand Crus deri tek verërat rajonale. Qëllimi i “Maison Louis Jadot” është të shprehë natyrën e vërtetë të Burgundy nëpërmjet verërave, një terrior që mund të jetë krenar për të kaluarën, por dhe optimist për të ardhmen e tij. Në mënyrë që të prodhojnë verëra që nderojnë terrior-in(habitatin) e tyre, Frédéric Barnier punon me një ekip: Cyril dhe Audrey. Së bashku ata luajnë një rol të madh në përcaktimin e suksesit të ndërmarrjes. Secili ndikon në krijimin e verërave me aftësitë e veta të veçanta, qoftë teknike apo komerciale, duke siguruar një të ardhme të ndritur të “Maison Jadot”.





**LOUIS JADOT**



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)





## Shampanja më e vjetër në botë

Shampanja është një ndër të paktat verëra, së cilës nuk i është dhënë një shpikësi të saktë, megjithatë duke ju referuar historisë është murgu Dom Pierre Perignon, edhe pse historia e origjinës së tij ka versione të ndryshme.





Verërat e rajonit Champagne ishin të njohura që nga mesjeta. Ato janë prodhuar kryesisht nga murgjit e shkollave fetare të rajonit, të cilët e përdorën atë si verë meshe. Por, edhe mbretërit francezë ishin shumë të dhënë pas këtyre verërave, të lehta dhe të bukura, shumë për t'u ofruar në shenjë nderimi sovranëve të tjerë evropianë. Bëhej fjalë kryesisht për verën e bardhë pa gaz, kështu që nuk ka shkumë, dhe është e kuqe. Luftërat dhe plaçkitja që shkatërroi rajonin më 1600, shkaktoi shkatërrimin dhe braktisjen e shkollave fetare dhe konventat, dhe pastaj solli edhe prishjen e vreshtave.

Rreth vitit 1670, Pierre Perignon, erdhi në shkollën fetare "Hautvillers", pranë Epernay, ai atje gjeti manastirin dhe vreshtat në gjendje të keqe dhe u përpoq për t'i vënë ato në rrugë të mbarë.

Puna e tij ishte drejtuar kryesisht për prodhimin e verës, si një perfeksionist që ai ishte, bëri seleksionimin e rrushëve më të mirë (zgjedhja e tij ishte Pinot Noir), për t'i dhënë prioritet terrenit më të përshtatshëm për prodhimin e verës, të përsosin teknikat e përzjerjes së verërave (ambalazhimi i të njejtij lloj që vjen nga zona të ndryshme), dhe ai preferoi një shtrydhje të ëmbël për të marrë një lëng të qartë megjithëse nga rrushi i zi (të gjitha karakteristikat teknike që përdoren edhe sot). Dyshimet mbeten në lidhje me gjenezën e transformimit të verës të pagazuar, në verë të gazuar.

Një version thotë se shampanja lindi rastësisht në një gabim gjatë procesit të verës e disa verërave të bardha; një gabim i tillë do të shkaktonte shpërthimin e disa shisheve të vendosura në punishten e verës dhe më pas çoi në zbulimin nga murgu i "shkumë".

Një tjetër version thotë se murgu, për të bërë produktet e verës më të këndshme, shtoi në pranverën e luleve pjeshkë dhe sheqer, pastaj mbylljen e bëri me një shishe me tapë druri, në formë koni.

Një tjetër version thotë se kultivuesit të cilët përdoren rushin Pinot për të bërë verë rrushi ata e kuptuan se vera e bërë nga ky rrush vjetërohej keq në fuçi, kështu që ata vendosën ta linin në shishe menjëherë pas fermentimit. Në këto shishe kjo verë filloi të mbante një aromë, por kishte disavantazh për t'u bërë në mënyrë të natyrshme verë e gazuar, që do të thoshte shpërthimin e shumë shisheve.

Sido që të jetë versioni, murgu arriti në përfundimin se shkuma ishte për shkak të një fermentimi të dytë (për shkak të gabimeve në verë apo shtimin e majave, që gjendet në lule pjeshke, apo sheqerit) të verës, duke rezultuar në prodhimin e dioksidit të karbonit. Në këtë pikë, u vu re hijeshija e "verës së gazuar", dhe ai vendosi për të përmirësuar prodhimin.

Duke lënë mënjanë versionin më shumë ose më pak folklorizuar, meritat e mëdha dhe e vërtetë e Dom Perignon në zhvillimin e teknikës së prodhimit të shampanjës ishin ato që përcaktojnë rushin më të përshtatshëm (Pinot Noir), për të zbatuar në mënyrë



metodike teknikën për të zëvendësuar tapat e drurit me një formë të cunguar konike, e përdorur deri atëherë, me tapa, ankoruar në qafën e shishes me anë të një kafaz teli.

Për shembull, problemi i formimit të depozitimit në shishe gjatë qëndrimit të tyre në kantinë për fermentimin e dytë (i quajtur llum) u zgjidh nga teknikët e Barbe Nicole Ponsardin, Clicquot Widow (i njohur Veuve Clicquot); ata ideuan le pupitres (struktura e përmbytur në formë "V" i formuar nga dy pllaka prej druri në një anë dhe të pajisur me vrima të cilat shërbenin për t'u futur në qafat e shisheve) dhe shpikën "remuage sur pupitres", teknikë që lejonte ndarjen e majas nga vera, duke i dhënë kështu shampanjës pastërti që karakterizon atë.

Rritja e popullaritetit të shampanjës ka çuar në lindjen e shumë anekdotave dhe legjendave të cilat janë të vështira për t'u verifikuar, si fakti që Dom Perignon ishte një ekspert shijues i verës (në fakt ai ishte një antialkoolist, por duke qenë një vegjetarian, ishte shijues i mirë i rrushit), rrëfimi në shtratin e vdekjes nga Dom Perignon ishte receta sekrete e shampanjës (kjo nuk ishte një recetë, por vetëm tregues i shtimit të sheqerit në verë dhe përzjerje likeresh).

Mbetet fakti se shampanja është një verë, reputacioni i së cilës është përhapur në mbarë botën dhe përdorimi i së cilave ka marrë vlerë simbolike në situata të ndryshme (mjafton të mendosh për inagurimet e anijeve, çmimet e garave të makinave, garave me biçikletë dhe në përgjithësi për të gjithë festimet e ngjarjeve veçanërisht të rëndësishme).

# Vreshti më i vjetër në botë



**L**loji i rrushit “Vitis”, që përfshirë më shumë se 40 lloje të tilla, është konsideruar si një nga bimët më të vjetra në tokë. Rrushi i egër, si një vinifera ( Sjellësi i verës), tani është e sigurt se ajo ishte e përhapur në mesdhe edhe para shfaqjes së njeriut në tokë. Ka gjurmë të ekzistencës së saj në Alaskë, Islandë, Grenlandë, Japonië, Kinë, Amerikë, si dhe në Evropë.

Megjithatë duket se djepi i hardhisë është Azia Jugore, nga atje ajo ka vazhduar për të pushtuar botën. Në Azinë e Vogël dhe sidomos në Armeni, rreth malit Ararat hardhia rritet natyrshëm dhe duket si një hardhi e egër.

Është pranuar përgjithësisht se çdo përhapje e hardhisë nga vendi i saj i origjinës ishte kryesisht puna e zogjve. Kjo shpërndarje, sipas A. De Candolle “, ka filluar që shumë kohë më parë, pasi manaferrat kanë ekzistuar para se të kultivoheshin, para emigrimit të popujve më të lashtë të Azisë, ndoshta para se të kishte njerëz në Evropë dhe në Azi.”

Emri “Vitis” i jepet hardhisë, siç thonë latinët, nuk është e rastit, por i referohet aftësisë së verës për të stimuluar dhe për të mbajtur gjallë ngrohjen natyrale e cila është thelbësore për jetën. Sigurisht në këto mijëvjeçarë kultivimi dhe speciet e egra kanë pësuar mutacione të konsiderueshme duke zgjedhur varietete të shumta, vlerë të madhe cilësore, nga të cilat sot janë të marra dhe lloje të shumta dhe të bukura të verës në mbarë botën.

Kultivimi i hardhisë në funksion të prodhimit të tyre dhe të verës-marrjes, filloi në fund të parahistorisë, shfaqjes së civilizimit, siç dëshmohet nga mitet e feve të lashta, edhe pse hebrenjtë besonin se vera ishte përgatitur për herë të parë nga ana e patriarkut “Noë” pas përmbytjes,



dhe shkrimet e shenjta thonë se patriarku “Noë”, ishte i pari që të rriti rrush për përdorimin e verës. Siç thotë Genesis “ai është i zbatueshëm për bujqësinë dhe për të mbjellë një bimë”; në malin Ararat (në lartësinë 5172 m), në Armeni, kur lënë anijen pas përmbytjes. “Dhe Noë filloi të mjellë tokën dhe të kultivojë hardhi. Duke pirë verë, ai u deh dhe u zhvesh në mes të çadrës së tij”.

Sipas legjendës, “Noë” transmetoi artin e prodhimit dhe përdorimit të verës tek fëmijët dhe brezat pasardhës duke pasur parasysh se ajo ishte e shijshme dhe e këndshme në shije dhe sigurisht shumë e dobishme në stomak.





Sipas një legjende tjetër hebre, mbjellja e hardhisë mund të jetë edhe nga babai i njerëzimit të parë Adami.

Një legjendë greke tregon se një njeri i quajtur Bacco, po udhëtonte për në Arabi, ku pa një hardhi aq të të bukur sa kishtë dëshirë ta merrte me vete. Nga frika se dielli do ta thante, ai e futi atë në një kockë zogu. Kjo u bë e pamjaftueshme për ta mbajtur në jetë, kështu që ai e vë atë më parë në një kockë luani dhe pastaj brenda kockës së një gomari. Arriti në Nissa, dhe bimën që solli e mbolli në tokë së bashku me kockat. Bima u rrit me shpejtësi dhe me gëzimin e madh të Bacco-sit, e cila dha kokrra të mrekullueshme që zoti i shtrydhi, duke prodhuar verën e ëmbël që jua dhuroi burrave për ta pirë.

Legjenda tregon jo vetëm origjinën hyjnore të verës, që ishte një dhuratë e madhe për burrat nga një perëndi, por që kur njerëzit ta konsumojnë atë të bëhen llafazanë si zogjtë, duke pirë më shumë bëhen të fortë si luani dhe ekzagjerimi me pijen të bënë si gomarë.

Prodhimi i verës duket se daton që para përmytjes së botës: sipas disa teksteve të shenjta njerëzit primitivë, shpesh pinin verë në sasi që mund të deheshin. Dokumentet e shkruara në gjuhë të vjetra dëshmojnë se kultivimi i hardhisë duke prodhuar verë ishin të njohura tashmë në rajone të ndryshme të Azisë, Afrikës dhe Evropës.

Që nga kohët parahistorike hardhia është mbajtur si një lloj bime fisnike: veshtë e rrushit mbaheshin të veshur shpesh nga perënditë

dhe heronjt si një simbol i pasurisë publike dhe të pjellorisë së tokës. Në Kretë ata kanë përdorur levën për të shtypur rrushin në vitet 1800 p.e.s.

Në Egjipt, edhe pse dokumentet më të vjetra në lidhje me kultivimin e hardhisë datojnë përsëri në 2373 p.e.s, vera ishte e njohur tashmë 40 shekuj p.e.s dhe ai është mbajtur si vlerë e madhe; hardhitë e rrushit u mbollën rreth varrezat e mbretërve; mbishkrime të shumta në ndërtesat, nëpër mbi varre papiruse që datojnë në 1500 para Krishtit, këto janë vepra që flasin për verën dhe rrushin e freskët ose të thatë, që përfshiheshin në mesin e ceremonive funerale.

Në varret egjiptiane janë përshkruar shpesh skena të korrjes dhe verë-marrjes, të tilla si ai që gjendet në Memfis në varrin e Phath-Hotep që ka jetuar 4000 vjet para Krishtit ose Sheikh-Qurna, e cila daton 15 shekuj para erës sonë. Në Egjipt janë gjetur pamje nga qeset e përdorura për shtypjen



e rrushit që njerëzit me anë të këmbëve shtypnin veshët e rrushit në vitin 1350 para Krishtit.

Kjo tregon se edhe në kohën kur janë prodhuar verërat e “kulluës” dhe verës “ së shtypur” dhe që ishin ende pulpë molle e pasur e mushtit, pas shtrydhjes, nga qeset gjarpëruese: në këtë mënyrë edhe është filtruar.

Pija alkoolike kryesore e Egjiptit të lashtë ishte birra; efekti i verës kishte mbetur një pije e rezervuar për mbretër dhe priftërinj, dhe duket se deri në mes të shekullit të dytë para Krishtit vreshtat ishin në pronësi kryesisht nga mbretërit, priftërinjtë dhe disa zyrtar të rëndësishëm. Rrushi ishin rritur me kafaz ku kishin marrë forma të shkurtra dhe tallaze.

Në Egjipt ishin të zakonshme pije alkoolike që ndodheshin patjetër





në bankete, para se të shërbehej përdornin kromin për tatrazuar verën.

Egjiptianët pinin verë në gota ose me kavanoza për të shmangur vënien çdo herë në depozitë.

Por hardhia ishte tashmë e përhapur në kohën e Aleksandrit të Madh (356-335 p.e.s) në Indi. Në Kinë, siç tregohet nga një kod zyrtar (Chon Kirg) për 1122 p.e.s, antikatat janë bërë libacionet me verë, ata dhanë udhëzime për kultivimin e hardhisë dhe proza shkrihtarëve dhe poetëve të Perandorisë qiellore duke e lartësuar këtë lloj verë.

Historia e hardhisë së verës është e lidhur ngushtë me rrugëtimin e qytetërimit grek dhe latin, dhe në veçanti me ngjarjet historike të “ENOTRIA TELLUS”, që është konsideruar si vendi i hardhisë dhe verës.

Si në Athinë dhe në Romë vera zinte një vend të lakmueshëm dhe gëzonte një reputacion të lartë; shumë verërave të kohës, poetët u kanë kënduar lavde dhe e përshkruajnë më ngrohtësi dhe me aromë marramendëse.

“Nga Grekët te Romakët dhe nga Romakët te ne, është trashëguar një qytetërim që e ka bërë verën një nga dhuratat më të çmuara të tokës dhe se në mendimin fetar si në artet dhe letra, nderon jetën.” (R.Dion).

Historinë e hardhisë së verës identifikohet në tri periudha:

Epoka e shtamave, fillon nga origjina e qytetërimit mesdhetar deri në pushtimin romak të Galisë dhe përtej alpeve. Gjatë kësaj periudhe të verës, në fakt, është ruajtur duke u transportuar në rrugë detare në kontejnerë terrakote, tipike e rajonet e Mesdheut;

Epoka e fuçisë, e cila fillon me kolonizimin romake të Galisë dhe për ruajtjen e verës në enët prej druri në rajonet veriore;

Epoka e shishes, e cila filloi në shekullin e tetëmbëdhjetë me përdorimin e shishes për prodhimin e verës së gazuar.





# Grapa Berta



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.aleandrodistribution.com](http://www.aleandrodistribution.com) / email: [info@aleandrodistribution.com](mailto:info@aleandrodistribution.com)



# FIRRIATO

## Grappoli Bibenda 2017 shkon në Harmonium 2014

**D**isa verëra janë të lindur për t'u bërë kampione dhe Harmonium 2014 vetëm konfirmon prirjen e saj të natyrshme për fitore. Një tjetër çmim prestigjioz tani është shtuar në listën e saj të pasur në kohë, Bibenda 5 Grappoli 2017. Marrja e një tjetër çmimi është krenari për Firriato, sepse Bibenda është një udhëzues kryesor në botën italiane dhe ndërkombëtare të verës. Ajo ka garantuar gjithmonë profesionalizmin më të lartë dhe autoriteti i saj është njohur nga prodhuesit e verës dhe konsumatorët dallues në të gjithë globin. Pas L'Ecrû, i cila në vitin 2016 fitoi "5 Grappoli" për herë të gjashtë me radhë, tani Harmonium gjithashtu merr vlerësim të konsiderueshëm, duke konfirmuar cilësinë e saj të jashtëzakonshme.

### *Harmonium 2014*

Bibenda "5 Grappoli" 2017 na jep mundësinë për të treguar se si është bërë Harmonium i Firriato-s. Sikurse trupi i një atleti, edhe Harmonium duket sikur kombinon fuqinë e Nero d'Avola (rrushit) me harmoni e stilit të prodhimit të Firriato-s. Kjo etiketë historike e verës me cilësi Siçiliane vjen me një përzierje elegante të Nero d'Avola nga tri terroir (mikro-zona) të ndryshme. Pas një analize të kujdesshme cilësisë dhe shijes, është arritur një kombinim në një përzierje që varion nga viti në vit për të siguruar cilësi të lartë për harmonium.

Alehandro Distribution

Adresa: Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447

faqe web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com)

email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)



PART OF



THE  
PLAZA  
TIRANA  
\*\*\*\*\*

[WWW.PLAZATIRANA.COM](http://WWW.PLAZATIRANA.COM)



convivium  
food experience





# MUZEU I VERËS GEROVASSILIU

**K**antina Gerovassiliou është përfshirë në kultivimin e hardhisë dhe verës që nga viti 1981. Në shpatet e Epanomi-t, disa kilometra larg qytetit të Selanikut, ndodhet vreshti i cili rrethon punishten moderne të verës, ku dhe janë prodhuar verërat e njohur të Domaine Gerovassiliou. Së bashku me pasionin e tij për vreshtarinë dhe prodhimin e verës, Vangelis Gerovassiliou synon të rrisë kulturën për verën dhe traditën. Në vitin 1976, ai filloi mbledhjen e mjeteve, veglave dhe shisheve të vreshtarisë nga e gjithë bota. Vlen të përmendet është mbledhja e hapëseve të tapave, koleksion i cili përbëhet nga më shumë se 2600 copë, që e bën Vangelis Gerovassiliou një nga koleksionuesit më të mëdhenj të hapëseve të tapave në botë. Ky koleksion i mjeteve të vreshtarisë ndodhet në muzeun “Gerovassiliou Wine Museum”, i vendosur në zemër të kantinës, ngjitur me qilarin nëntokësor dhe dhomën e degustimit të verës. Punimet për rinovimin janë mbikëqyrur nga akademikët e Universitetit “Aristoteli” të Selanikut dhe prerja e shiritit të përrurimit u bë nga Presidenti i Republikës së Greqisë, Z. Karolos Papulias në vitin 2008.







Είναι το απόλυτο σύμβολο για μεταλλικό πλίσιο. Τα παραδείγματα το αποδεικνύουν ή οδοιπόροι...

Διαθέτουν έναν ή περισσότερους μοχλούς, οι οποίοι, όταν πιέζονται, ανυψώνουν το σύμπαρούνοντας το φελλό. Τα πρώτα ανοιχτήρια μοχλών αποτελούνται από ένα ζευγάρι μοχλών, και από ένα χωριστό μοχλό...



Ktima GEROVASSILIOU  
2012 FUMÉ SAUVIGNON BLANC  
Protected Geographical Indication  
Ερασιμιά - Επιστολή  
750 ml alc. 13% by vol.



Η Ελλάδα ξεκίνησε να καταναλώνει κρασί κατά τη διάρκεια της οθωμανικής αυτοκρατορίας. Οι μόνες διαθέσιμες εκτεταμένες αμπελώνες και επιδόσεις στην ολιγοπώληση για τις ανάγκες των θρησκευτικών τελετών αλλά κυρίως για την καθημερινή κατανάλωση των μοναχών. Η κτηνοτροφία που ανάγονται στην Ελλάδα του 19<sup>ου</sup> αιώνα είναι παρόμοια με αυτή που υπάρχει στην Ελλάδα του 21<sup>ου</sup> αιώνα. Στο σύγχρονο ελληνικό κράτος, υπάρχουν αμπελώνες στην Αιγαιοελληνική ηπειρωτική Ελλάδα και τις προσαρτημένες περιοχές, από το 1984 έως το 1988, διακρίνονται τα Σποράκια, Κορδαίο, Φραγκο, Δοξο, οι οποίες είναι οι πρώτες αμπελώνες που έχουν αναπτυχθεί στην Ελλάδα...

The Modern World 19<sup>th</sup>-20<sup>th</sup> c.

In Greek history during the time of Turkish rule, wine-making was widespread and was an important source of revenue for the state. It was particularly important in the latter part of the Ottoman period. It was particularly important in the latter part of the Ottoman period. It was particularly important in the latter part of the Ottoman period...







VILLA SANDI  
ITALIAN WINES

## Shija e verës tradicionale e veshur me cilësi moderne..

**V**illa Sandi, një vilë e shkëlqyer e stilit Palladian që daton në 1622, është e vendosur në një zonë të njohur të prodhimit të verës në zemër të Provincës së Trevizos. Vila paraqet kombinimin mes artit dhe bujqësisë që karakterizoi peizazhin venecian të shekujve të kaluar. Në ato kohë (shekujt 14-15) familjet fisnike dhe të pasur të Venedikut kishin vila të ndërtruara në fshat për t'u përdorur si rezidenca pushimi në qendër të pronave të tyre të tokës. Familja Moretti Polegato, pronarët e Vilës, kanë një traditë të gjatë në kultivimin e rrushit e cila reflekton kulturën dhe pasionin e të gjithë zonës për verëra cilësore. Brezat e familjes Moretti Polegato kanë trashëguar traditën e lashtë të të bërit verë dhe sot ata promovojnë rritjen e rrushit, një kultivim tradicional në këtë zonë, duke reflektuar resurset moderne. Vila sot është selia e verës “Villa Sandi”. Giancarlo Moretti Polegato aktualisht menaxhon kompaninë dhe vazhdon traditën e familjes, duke kombinuar risitë dhe kërkimin me respekt dhe dashuri për traditën dhe territorin. Tri bodrumet (qilarët) nëntokësorë të shekullit të

shkuar, shtrihen për më shumë se 1,5 km nën vilë, duke krijuar ambientin e përsosur për vjetërimin e verës, në sajë të karakteristikave të tyre natyrore për të mbajtur lagështinë dhe temperaturën në një nivel konstant. “Opere Trevigiane”, një metodë klasike vere me gaz, është ruajtur për rafinim, ndërsa dy dhoma kanë në brendësi të tyre fuçi ku verërat “Villa Sandi Premium” vjetërohen. Afër vilës, “Villa Sandi” kultivon Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Në këtë kantinë rriten gjithashtu Great Reserves Còrpore dhe Filio. Vreshtat kanë karakterizuar për shekuj peizazhin e zonës së Treviso dhe pronat e Villa Sandi janë të vendosura në zonën kodrinore Prosecco në Valdobbiadene dhe në zemër të zonës Prosecco DOC. Villa Sandi është një nga prodhuesit kryesorë të Prosecco-s dhe i kushton kujdes e vëmendje maksimale cilësisë. Para se verërat e Villa Sandi të mbërrijnë tek konsumatori, bëjnë një rrugë të gjatë drejt cilësisë. Kjo fillon me një përzgjedhje të kujdesshme të rrushit nga vreshtat e vetë kompanisë dhe nga partnerë afatgjatë të cilët kanë kultivuar rrush për “Villa Sandi” për dekada të tëra.



# Prosecco

## pushton Britaninë e Madhe

### Vlerësohet nga princi Çarls



**Ë**shtë një moment i rëndësishëm dhe i lumtur për Prosecco-n dhe Villa Sandi në Angli, kurorëzimi i një periudhe mjaft pozitive në tregun anglez, nga pikëpamja e zhvillimit tregtar dhe të pozicionimit në restorantet e klaseve të larta. Kantina e familjes Moretti Polegato u ftua nga “Slow Food” në Mbretërinë e Bashkuar për të marrë pjesë në një takim ekskluziv me princin e Uellsit për të festuar suksesin e madh të Prosecco-s në Mbretërinë e Bashkuar si dhe njohjen e saj si një kompani e ndjeshme ndaj problemeve të mjedisit. Rezidenca e Highgrove është një “fermë model” në kultivimin organik dhe me ndikimin më të vogël në mjedis. Njihet tashmë impenjimi i princit anglez në favor të natyrës, ekologjisë dhe ushqimit të shëndetshëm. Përfaqësuesi i “Slow Food” prezantoi Villa Sandi si kompani me një traditë të fortë familjare, me produkte të një cilësie të

lartë, me një lidhje të fortë me territorin dhe me një vetëdije të ndjeshme ndaj ambjentit. Kështu ishte shkruajtur në ftesën prestigjioze për Villa Sandi. Vetëm 2 kompani italiane ishin ftuar në këtë event ekskluziv që mbahet çdo pesë vjet. Eventu mbledhi prodhuesit, shefat dhe operatorët që janë dalluar në tregun anglez për cilësinë e lartë dhe dhe përkushtimin ndaj çështjes së mbrojtjes së mjedisit. Etiketat e Villa Sandi njihen së fundmi si “miq të biodiversitetit”, certifikatë e praktikave të mira të vërejtura në menaxhimin e vreshtave për të ruajtur biodiversitetin, në mbrojtje të ambientit dhe rrushit të shëndetshëm.

Në takimin me Diva Moretti Polegato, menaxheri i Villa Sandi në Mbretërinë e Bashkuar, princi Çarls ka shprehur vlerësimin e tij, i cili edhe u ftua të vizitojë kodrat e Prosecco-s.

# Ka 2 tipe femrash:

## Ato që pijnë verë **të kuqe**

## ato që e pijnë **të bardhë**



Gratë dhe vera shkojnë së bashku si çokollata e shkrirë me luleshtrydhet. Kjo është një nga marrëdhëniet më të shenjta dhe më funksionale të njohura nga njeriu. Ka shumë probleme në këtë botë të madhe e të frikshme, por teprimi i pirjes së verës nuk mund të jetë një prej tyre. Kur është fjala për verë, më shumë është më e mirë. Gjithmonë!

Të gjitha gratë e duan verën; ne jemi patjetër të bashkuara në këtë front, por dallimi është te preferenca. Ekzistojnë vetëm dy lloje femrash në këtë botë: Ato që pijnë verë të kuqe dhe ato që pijnë verë të bardhë.

Ka gra që preferojnë të lexojnë libra, po ka edhe gra që preferojnë të shikojnë filma. Ka gra që duan marrëdhënie të qëndrueshme dhe ka disa të tjera që duan të jetojnë më të lira.





### **A mund ta merrni me mend se cila grua do të pijë verë të kuqe dhe të cila do të pijë verë të bardhë?**

Gjërat nuk janë vetëm bardh e zi, por ato janë, edhe kuqe e bardhë:

1. Ato që pijnë verë të kuqe darkojnë me qirinj; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë dëshirojnë të darkojnë nën perëndimin e diellit.
2. Ato që pijnë verë të kuqe lexojnë romane rozë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë preferojnë revistat.
3. Ato që pijnë verë të kuqe preferojnë marrëdhënie afatgjatë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë preferojnë të qëndrojnë veç një natë.
4. Ato që pijnë verë të kuqe e kanë krijuar lojën; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë e luajnë lojën.
5. Ato që pijnë verë të kuqe janë praktike; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë jetojnë momentin.
6. Ato që pijnë verë të kuqe duan pushime në Paris; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë duan pushime në Londër.
7. Ato që pijnë verë të kuqe dëgjojnë muzikë klasike; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë dëgjojnë muzikë bashkohore.
8. Ato që pijnë verë të kuqe flasin për gjërat e tyre; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë janë dëgjuese të mira.
9. Ato që pijnë verë të kuqe janë brune; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë janë bjonde.
10. Ato që pijnë verë të kuqe kanë pëlqyer lëndët teorike në shkollë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë kanë preferuar shkencat.
11. Ato që pijnë verë të kuqe janë mendimtare të thella; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë pëlqejnë të flasin shumë.
12. Ato që pijnë verë të kuqe shqetësohen nga njollat; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë nuk i japin rëndësi vogëlsirave.
13. Ato që pijnë verë të kuqe duan biseda cilësore; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë janë shpirti i grupit.
14. Ato që pijnë verë të kuqe preferojnë vende të mbyllura; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë duan të jenë jashtë në ajër të pastër.
15. Ato që pijnë verë të kuqe përgjithësisht kanë humor të thatë; ndërsa atyre që pijnë verë të bardhë u qesh dhe trupi.
16. Ato që pijnë verë të kuqe dërgojnë mesazhe me zë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë të preferojnë tekstet.
17. Ato që pijnë verë të kuqe duan këpucë të rehatshme; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë i veshin me kënaqësi takat e larta.
18. Ato që pijnë verë të kuqe duan të ulen në karrige të mëdha lëkure; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë shtrihen në plazh.
19. Ato që pijnë verë të kuqe shkruajnë me stilolapsa; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë preferojnë ekranet me prekje (touch screens).
20. Ato që pijnë verë të kuqe pëlqejnë letërsinë e mirë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë pëlqejnë filmat e bukur.
22. Ato që pijnë verë të kuqe shijojnë bisedat në tavolinë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë i shijojnë bisedat në telefon.
23. Ato që pijnë verë të kuqe preferojnë veshjen e rëndë; ndërsa ato që pijnë verë të bardhë ndihen mirë me veshjet e lehta.

# Vera & shëndeti



*Përfitimet shëndetësore të pirjes së verës vijnë nga konsumi i matur, të përcaktuar nga Shoqata Amerikane e Zembrës. Sigurohuni që të pini me masë, pra jo aq sa për t'i kthyer këto përfitime në rreziqe. Një gotë verë është e rekomanduar për gratë dhe një deri në dy për burrat. Një nga antioksidantët e gjendur në verë është Resveratrol, që është ai me efektin më të dobishëm. Ajo gjendet në lëkurën e rrushi, dhe prej këtij shkakut vera e kuqe ka më shumë Resveratrol se vera e bardhë, pasi vera e kuqe ka më shumë lëkurë rrushi se ajo e bardha. Këto përfitime janë efektive vetëm në sasi të aryeshme. Disa prej tyre janë:*

**Zemër e shëndetshme:** Antioksidantet e gjendura në një gotë vere mund ta ndihmojnë zemrën tuaj në disa mënyra në parandalimin e sëmundjeve të zembrës. Ato mund të rrisin nivelet e kolesterolit të dobishëm dhe të ulin kolesterolin e dëmshëm. Ato gjithashtu mund t'i mbrojnë artieriet tuaja nga dëmtimet dhe të parandalojnë mpiksjen e gjakut, pasi antioksidantët e lejojnë gjakun të rrjedhë lirshëm. Vera mundet edhe të rrisë nivelet e acideve yndyrore të omega 3, që janë gjithashtu të njohura për efektet mbrojtëse në zemër dhe qarkullimin e gjakut.

**Inkurajon zgjatjen e jetës:** Sëmundjet e zembrës janë shkaqet kryesore të vdekjeve në të dy gjinitë, dhe meqë vera e kuqe ul rrezikun për sëmundjet e zembrës, atëherë ul vdekshmërinë e përgjithshme në mënyrë të konsiderueshme. Kombinimi i alkoolit dhe rrushit në verë, ka treguar që ka efekt në zgjatjen e jetës. Kështu, thjesht me një gotë vere mund të jetosh një jetë më të gjatë, më të lumtur dhe më të shëndetshme.

**Lufton shenjat dhe efektet e plakjes:** Antioksidantët thithin radikale të lira të dëmshme, të cilat luajnë rol në shenjat dhe sëmundjet nga rritja në moshë. Vera e kuqe





mund ta ndihmojë lëkurën tuaj të duket më mirë, duke ngadalësuar shenjat e plakjes si: rrudhat e moshës, rrudhat e mimikës dhe rrudhat në anët e syve. Gjithashtu vera dhe rrushi ndihmojnë në reduktimin e efekteve të dëmshme nga rrezet ultra violetë, nga mbiekspozimi në diell.



**Ul stresin:** Njerëzit që pinë verë me masë, piren të kenë më pak stres në jetën e tyre. Studimet kanë treguar se patjetër ka një lidhje midis pirjes së matur të verës dhe uljes së depressionit, ankthit dhe stresit.

**Ul rrezikun për diabet:** Vera mund të përmirësojë ndjeshmërinë tuaj ndaj insulinës, e cila është një gjë e madhe, pasi rezistenca ndaj insulinës është faktori më i rëndësishëm kritik kundër diabetit të tipit 2. Përmirësimi i ndjeshmërisë ndaj insulinës do të sigurojë që trupi juaj merr insulinë aq sa duhet.

**Ul rrezikun për kancer:** Antioksidantët kanë aftësi luftuese ndaj kancerit dhe vera e kuqe me siguri ka shumë antioksidantë. Studimet kanë treguar se vera mund të ngadalësojë rritjen e qelizave të kancerit, veçanërisht qelizat e kancerit të gjirit dhe zorrës së trashë. Studimet kanë treguar gjithashtu se antioksidantët mund edhe të luftojnë rritjen e qelizave të kancerit në prostatë.

**Promovon shëndetin mendor:** Vera e kuqe mund të zvogëlojë rreziqet që ju të sëmureni nga “Dementia” apo sëmundja Alzheimer. Antioksidantët në verën e kuqe zvogëlojnë mpiksjen e trombociteve të gjakut, duke mbajtur enët e gjakut të hapura dhe fleksibël. Kjo ndihmon trurin për t’u furnizuar me gjak, duke reduktuar rrezikun e dëmtimeve mendore.

**Përmirëson fuqinë e kockave:** Studimet kanë treguar se njerëzit që pijnë një gotë verë kishin dendësi më të madhe të mineraleve në kocka në pjesën e ijes ose në kockat e kofshave, se ata që s’pijnë apo ata që e teprojnë me pijen. Dendësia e mineraleve në kocka është njëësia që mjekët përdorin për të përcaktuar fuqinë e kockave dhe elasticitetin. Vera pra, mund të zvogëlojë rrezikun për sëmundjet e kockave si osteoporoza.

**Mbron dhëmbët:** Vera e kuqe dhe ekstraktet e farave të rrushit



ndihmojnë në heqjen e bakteve të caktuara nga dhëmbët. Ky aktivitet i veçantë prodhon acid i cili dëmton dhëmbët me kalimin e kohës dhe shkakton sëmundje të tilla si kavitetet apo Paradontopatia. Një gotë verë e kuqe mund të vrasë këto baktere të rrezikshme në gojën tuaj, duke përmirësuar shëndetin e dhëmbëve.

**Përmirëson shikimin:** Antioksidantët në verën e kuqe parandalojnë problemet e lidhura me moshën e në muskujt e syve. Vera mund të ndihmojë ndalimin e rritjes së enëve të gjakut në sy, një gjë e mirë kjo, sepse në qoftë se enët e gjakut vazhdojnë të rriten, ato mund të shkaktojnë degjenerimin makular të moshës ose uljen e cilësisë së shikimit.





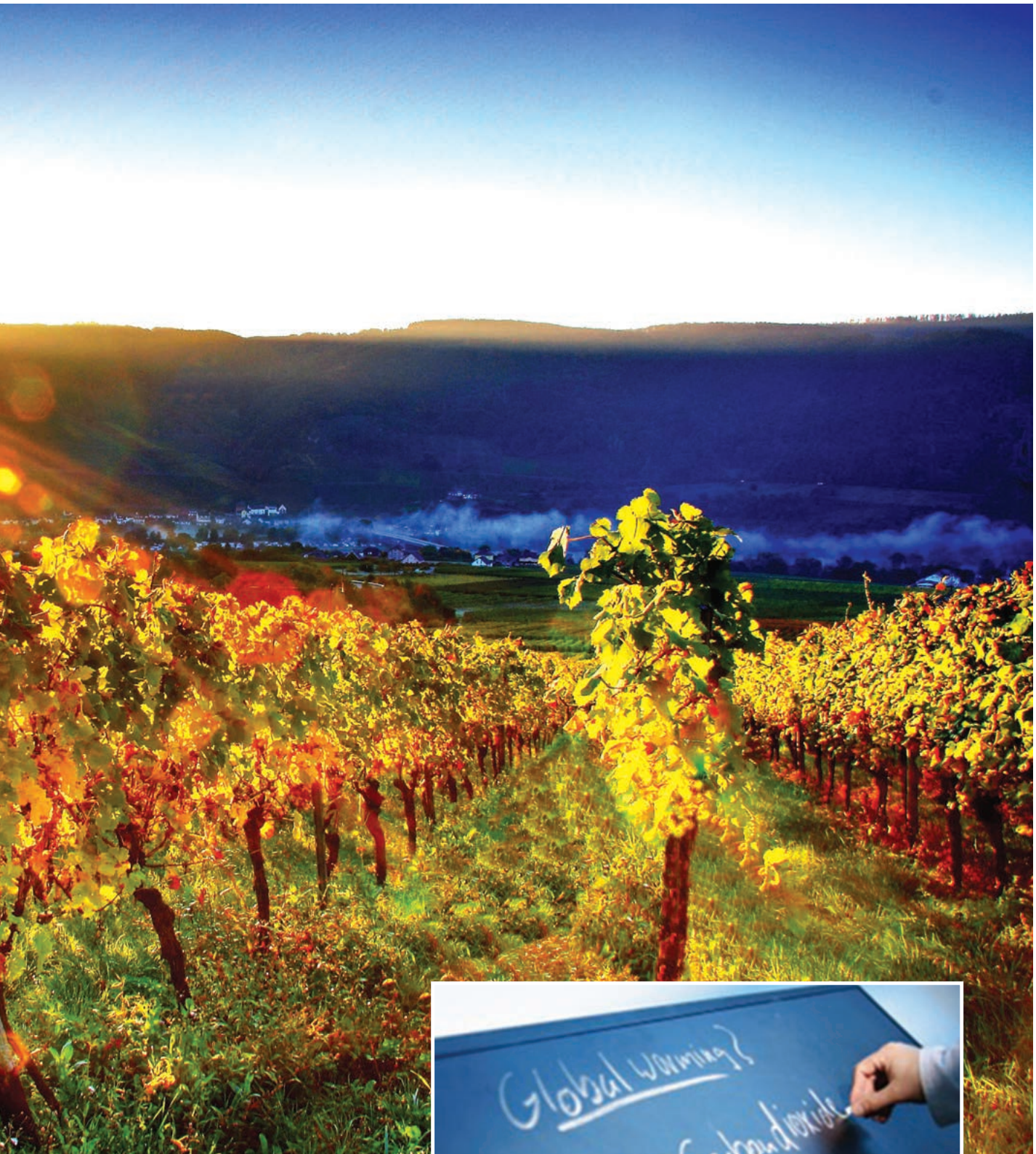
# NDRYSHIMI I KLIMËS MUND TË NXISË INDUSTRINË BRITANIKE TË VERËS

*N*dryshimi i klimës mund të jetë një ndihmë për industrinë e verës në Mbretërinë e Bashkuar, duke e bërë Britaninë një nga prodhuesit më të mëdhenj në botë përsa i përket verës, që nga mesi i këtij shekulli.

Verëbërësit britanikë kanë përfituar nga temperaturat e ngrohta në vitet e fundit. Sipas Panelit Ndërqeveritar për Ndryshimin e Klimës, klima e Britanisë po ngrohet më shpejt se mesatarja globale.

Industritë e ardhshëm të verës në Kinë, Rusi dhe qarqet skandinave mund të përfitojnë nga vera të thata dhe nga ulja e nivelit të borës dhe ngricave. “Ngrohja globale padyshim favorizon industrinë e verës





në Mbretërinë e Bashkuar”,  
thotë Chris Foss, i cili mbikëqyr  
departamentin e verës në  
“Plumpton College”. “Industria  
ka potencial për t’u zgjeruar të  
paktën pesë herë, për të mos  
thënë 10.”





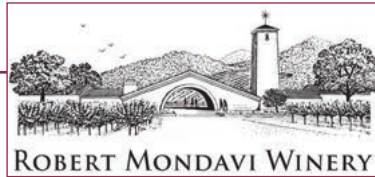
# Vera kaliforniane me shije evropiane



**H**istoria e verës në Kaliforni në fakt daton në fund të 1770-s kur misionarët spanjollë nisën zinxhirin e tyre të misioneve përgjatë bregdetit të Paqësorit. Vreshtat e para që u mbollën u quajtën “Rrushi i Misionit”. Verërat e prodhuara nga këto vreshta të hershme janë përdorur në kremtimin e meshës dhe herë pas here për të bërë konjak. Në fillim të viteve 1800, emigrantë nga vende të tjera evropiane filluan të vijnë në Kaliforni, duke sjellë me vete teknikat e verës nga atdheu i tyre. Gjatë kësaj periudhe, shumica e verës së Kalifornisë u prodhua në pjesën jugore të shtetit pranë Los Anxhelos, por ethet e arit mes i viteve 1800 e ndryshoi këtë

qasje. Premtimi i arit solli një fluks të emigrantëve në pjesën veriore të Kalifornisë, ku dhe ata nisën të mbillnin hardhitë e tyre. Varietete të ndryshme u importuan nga Evropa dhe disa prej këtyre vreshtarëve nisën të mbjellin vreshtat e tyre në kodrat e zonës. Edhe pse kultivimi në toka kodrinore ishte pak më e vështirë, këto kantina të reja u shpërblyen me të vjela jashtëzakonisht të shijshme. Lindja e vërtetë e industrisë së verës në Kaliforni erdhi në vitin 1976 kur dy verëra kaliforniane fituan vendin e parë në një provë (me sy mbyllur) ku vuri përballë tyre disa nga verërat më të mira franceze. Chardonnay dhe Cabernet, dy nga kantinat e verës të Napa Valley, janë preferuar mbi konkurrentët e tyre francezë. Në botën e verës, fitorja ishte e rëndësishme, vera kaliforniane filloi të marrë një publicitetit pozitiv. Që nga ajo kohë, ka pasur një kërkesë gjithnjë në rritje për verën nga Kalifornia, dhe jo vetëm në Shtetet e Bashkuara, por në të gjithë botën. Pasioni dhe përkushtimi i verëbërësve dhe kultivuesve të rrushit të Kalifornisë kanë rezultuar në shtimin e verërave të klasit botëror që vijnë nga kjo zonë.





# Dyzet vjet

## “Reserve Cabernet Sauvignon”

### e Robert Mondavi



**R**obert Mondavi është një emër që çdo i dashuruar pas verës e di. Ai dhe familja e tij janë ikonë në Napa Valley, në industrinë amerikane të verës dhe komunitetit të verës në të gjithë botën. Babai Robert bleu “Charles Krug” në vitet ‘40, dhe familja e ktheu kantinën në një nga emrat më të njohur të verës amerikane. Roberti ngriti punishten e vet të verës në vitin 1966, kantina e parë e re në Napa në 30 vitet e fundit, që korri një sukses gjigant në krahasim me pjesën tjetër të verëbërësve në Napa të asaj kohe. Përgjatë dekadave të ardhshme, familja Mondavi mbeti emri më i njohur i verës amerikane. Roberti krijoi një treg nga asgjëja për Sauvignon Blanc në Shtetet e Bashkuara. Familja Mondavi ishte në krye

të industrisë amerikane për dyzet vjet. Sot punishtje e verës është ende flamur i verës të klasit botëror. Për verën e tyre të njohur Reserve Cabernet Sauvignon, kantina “Robert Mondavi” përdor fruta nga parcelat e tyre më të famshme të “To Kalon Vineyard” në Oakville. Reserve Cab ishte në fokusin e degustimit për 40-vjetorin e lindjes së saj, e çfarë kënaqësie është të provosh këto verëra që nga viti i largët 1976. U zgjodh në mënyrë të veçantë të bëhej një krahasim mes Reserve Cabernet Sauvignon 1976 me verën e 2013-tës Reserve Cab . Të dy vitet patën thatësirë, ky ishte një vështrim në atë çka vera është katër dekada më vonë – E mrekullueshme...

#### ROBERT MONDAVI RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2013

95+ Pikë - “Kantina e Robert Mondavi-t: Kjo është vera më e mirë që kam shijuar në 37 vjet që vizitoj Kaliforninë e Veriut: Është mahnitëse” - Robert Parker, opinionist i verërave, 1 janar, 2016;

96 Pikë nga jamessuckling.com, 23 nëntor, 2016;

93 Pikë nga Revista Wine & Spirits, 15 nëntor 2016



# Rrushi italian shkëlqen në Zelandën e Re



Kur është fjala për verë, Zelanda e Re është e famshme për Sauvignon Blanc-ët e saj me shije të theksuar frutore dhe “puthjen e diellit” të Noirs Pinot, kjo nuk habit askënd: Ato janë të mrekullueshme, të lehta për t’u pirë dhe tregtohen gjerësisht për një audiencë ndërkombëtare.

Gjatë konkursit të fundit “Air New Zealand Wine Awards” (ANZWA), i cili gjykohet nga gjyqtarë vendas dhe ndërkombëtarë, verëbërësit nga Zelanda e Re rrëmbyen medaljen e arit dhe argjendit për varietetet e shumta italiane, duke përfshirë Marzemino-n e errët, e prodhuar kryesisht në Veri të Italisë dhe që nuk njihet shumë përtej origjinës. Disa verëbërës, si Heron’s Flight në Matakana, kanë shkuar më tej duke prodhuar vetëm varietete italiane, duke eksperimentuar kryesisht me Sangiovese, Dolcetto apo dhe Passito-n e stilit të ëmbël italian.

Trinity Hill 2014, me ngjyrë të theksuar, me shijen e frutit dhe harmonike, ruan aciditetin e bimëve pak djegëse dhe shije çokollate të zezë, klasike e Montepulciano-s, por megjithatë vallëzon me freskinë dhe gjallërinë karakteristike të verërave nga Zelanda e Re. A janë duke bërë vallë zelandezët verërat italiane edhe më të mirë se italianët? Ekspertët duket se mendojnë kështu.

“Disa vjet më parë, ishte në fazë eksperimentimi, por tani verëbërësit nga Zelanda e Re kanë goditur në shenjë me varietetet e rrushit italian. Cilësia është rritur me hapa të mëdhenj”, – thotë Fongyee Walker, kreu i Dragon Phoenix Wine Consulting në Pekin dhe një konsulent vere për Air New Zealand.

“Shumë nga llojet e rrushit italian rriten në shtatet e kodrave, në tokë vullkanike apo aluviale - kushte të cilat Zelanda e Re i ka. Të mbjellura në një klimë të moderuar dhe me kohë të mirë, përfitojmë këto verëra me dliresinë e madhe që karakterizon shijen e frutit”.

“Tronikisht, ishte suksesi meteorik në vitet ‘80 i Sauvignon Blanc të Zelandës së Re që nxiti verëbërësit lokal të eksperimentojnë me varietete alternative ndërkombëtare” – thotë Walker. “Kur industria filloi të maturohet dhe të zhvillohet, u kuptua se Zelanda e Re nuk mund të jetë vetëm shtëpia e suksesit të Sauvignon Blanc, verëbërësit kanë filluar mbjelljen e varieteteve të reja duke korrur sukses të madh, veçanërisht me rrushin nga Italia veriore dhe qendrore”.





Alehandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com) / email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)





ESTD.  
1894

ESTD.  
1894

ESTD.  
1894

Merlot

2016

Cabernet  
Sauvignon

2016

Tempranillo

2016







**DUKA**  
WINERY & VINEYARD

# Vera “DUKA”, vera shqiptare **BIO**

**Çmimi i parë për kategorinë e verërave të kuqe  
në "Festivalin e Verës Shqiptare"**

Vera “Duka” prodhohet nga rrushi bio i cili plotëson kriterit agro-mjedisore që kërkon ky sistem prodhimi. Kriteri kryesor që është zbatuar është përdorimi i një baze materiale jo të dëmshme për shëndetin e njerëzve, gjallesave të tjera dhe mjedisin. Vlera shumë e lartë e lëndës së parë, teknikat moderne dhe profesionale të prodhimit të verës, ambalazhimi dhe etiketimi, plotësojnë të gjitha ato kërkesa që i kërkon vera bio me cilësi të lartë. Nëse konsumatori do kishte fatin të vizitonte këtë vreshtë do e shijonte më shumë verën e ardhur prej tij. Besueshmëria është shijë më vehte.

Këto verëra hyjnë në kategorinë e verërave të forta, këshillohet të shoqërohet me mish të pjekur dhe peshk. Janë verëra riaftësuese për shëndetin e njeriut, për asimilimin e ushqimeve, për të sëmuret kardiakë; ndihmon shumë në pastrimin dhe zbuturimin e lëkurës së fytyrës, etj... Zbatimi i të gjitha praktikave që përmendëm kontrollon nga trupa inspektimit, e cila pasi bindet për zbatimin korrekt të teknikave të prodhimit gjeneron çertifikatën përkatëse të prodhimit “Bio” Çertifikimi bëhet në bazë të standartit të Komunitetit Europian. Vera “DUKA” është e çertifikuar si verë e ardhur nga rrushi bio. Kultivarët në vreshtin Duka: Kabernet, Merlot, Tempranilo.

Gëzuar i dashur mik, ju e meritoni të shijoni një verë si kjo!





## Angela Velenosi *mbretëresha e verës*

**G**jithnjë e më shumë besohet se gruaja sipërmarrëse e sheh botën nga një tjetër këndvështrim, i bën gjërat ndryshe... Gratë drejtojnë më mirë, kanë projekte biznesi më të sakta dhe administrojnë fondet më mirë. E gjithë kjo reflektohet në biznese të ndryshme.

Pavarësisht shumicës së meshkujve në ekip, “Velenosi Vini” është një kompani e cila përshkohet nga një eksperiencë femërore; stili, shija, komunikimi, promovimi kanë një karakter që pasqyrojnë gjithçka të Angela Velenosi; spontane, por veçanërisht origjinale, e cila që kur ka qenë shumë e re, vetëm 20 vjeç, ka udhëtuar nëpër botë duke propaganduar veçantitë dhe origjinën e verërave të vendit të saj.

Një nga kënaqësitë e shijes së prodhimeve “Velenosi” është ekspozimi i varieteteve më pak të njohura të rrushit si Passerina, Pecorino dhe Lacrima që shprehin aq bukur terroir-in e rajonit Le Marche. Kombinimi i zejtarisë tradicionale me teknologji moderne, krijoi një kompani që tashmë tejçon në mbarë botën aromat dhe nuancat e territorit Piceno nëpërmjet verës me një karakter të veçantë.

Në më shumë se tridhjetë vjet, një kompani e krijuar nga hiçi është bërë pararojë e prodhimit dhe marketingut në Piceno. Përkushtimi i madh i Angelas ndaj vështirësive për të çuar përpara angazhimin sipërmarrës, edhe pse nënë e dy fëmijëve, i solli suksesin ndërkombëtar dhe njëkohësisht afirmimin e Pecorino dhe Passerina. Angela shpesh kujton sesa të vështirë e ka pasur të bëjë sipërmarrësen ndërsa përballej me mentalitetin e kohës, madje dhe të prindërve të saj. “Tridhjetë vjet më parë nuk mund të kuptohej se si një grua mund të impenjohet kaq shumë në punë ndërsa është dhe nënë e dy fëmijëve. Ky është një angazhim që kërkon të udhëtosh jashtë vendit për

7 muaj në vit. Nuk kuptohej se si mund të ekuilibroje të qenurit nënë dhe sipërmarrëse njëkohësisht dhe kjo më ka shkaktuar shumë vështirësi, sidomos me babanë dhe nënën time, pa amplifikuar pas ndarjes nga bashkëshorti im Hektor, edhe pse kemi marrëdhënie të shkëlqyera. Ato ishin vite të vështira dhe më kujtohet se kur në vitin 2011, babai im më ndoqi në një intervistë në televizion dhe kishte shpërthyer në lot. Në sajë të intervistës prindërit e mi kishin kuptuar më në fund atë që unë u kisha thënë gjatë gjithë këtyre viteve”, shprehet Angela.

Angela Velenosi nuk mund të jetë një superhero, por pa dyshim ajo është një supergrua. Një vizionare ambicioze dhe e vendosur, Angela bashkëthemeloi me bashkëshortin e saj kantinën “Velenosi” në vitin 1984, praktikisht pa përvojë apo kapital të konsiderueshëm. Sot, “Velenosi” është kantina e dytë më e madhe në rajonin Marche në bregdetin Adriatik të Italisë. Zemra e kompanisë është në provincën e Ascoli Piceno dhe Velenosi prodhon çdo vit 2.5 milion shishe të më shumë se 20 verërave të ndryshme. Angazhimi dhe aftësitë e Angelas në promovimin e bukurisë së rrushit tradicional në Marche, solli zgjedhjen e saj si Presidente e Konsorciumit të verës të zonës - Consorzio di tutela Vini Piceni.

Për më tepër, Velenosi është distributor zyrtar i Champagne LOMBARDE & Cie, një kompani prestigjioze franceze që ka parë në kompaninë Marche të gjithë cilësinë, traditën dhe shijen e tokës italiane.





VELENOSI

## Ludi Rosso

**89** pikë nga revista "Wine Enthusiast" në 2009

**89** pikë nga revista "Spirits & Wine" në 2009

**90** pikë nga Vinous Antonio Galloni në 2009

**90** pikë nga Vinous Antonio Galloni në 2010

**90** pikë nga revista "Spirits & Wine" në 2011

**88** pikë nga Vinous Antonio Galloni në 2011

**87** pikë nga revista "Wine Enthusiast" në 2014

**91** pikë nga Gilbert & Gaillard në 2015



# Konsumoni verë për lëkurën



## **Për të luftuar shenjat e plakjes**

Verërat e kuqe organike janë të mbushura me antioksidantë si flavonoide, resveratrol dhe tanin që janë të mira për lëkurën tuaj. Aplikoni verë të kuqe në lëkurën tuaj për të luftuar radikalet e lira që shkaktojnë rrudhat. Vera e kuqe mund gjithashtu të rivendosë kolagjenin dhe fibrat elastike në lëkurë.



## **Për të luftuar puçrrat e fytyrës dhe njollat në të**

Vera e kuqe përmban acidet alfa-hidrokse natyrore dhe ka veti anti-inflamatore dhe antiseptike. Kështu, duke aplikuar atë në fytyrën tuaj, do të ndihmojë për të luftuar puçrrat e fytyrës dhe prodhimin e tepërt të yndyrës. Vera është e njohur edhe për të hapur poret e lëkurës.



## **Për të riparuar dëmtimet lëkurës**

Vera e kuqe është një burim i pasur aminoacidesh që nxisin rinovimin e lëkurës. Antioksidantët në verën e kuqe formojnë një barrierë mbrojtëse mbi lëkurën tuaj, duke parandaluar dëmet e diellit, kur ju ekspozoheni në diell. Megjithatë, mos u përpiqni ta zëvendësoni kremi kundër diellit me verë, thjesht përdoreni atë si mbrojtje shtesë.

## **Për lëkurë të pastër dhe të shkëlqyeshme**

Vera e kuqe gjithashtu përmban polifenole që pengojnë oksidimin e qelizave. Kjo ndihmon transformimin e lëkurës së thatë dhe në rivendosjen e shkëlqimit të saj. Ju mund ta aplikoni verën e kuqe direkt në lëkurën tuaj ose ju mund të përziëni atë me bollgur dhe ta lini atë për disa minuta. Ky trajtim do të ndihmojë për të zhdukur qelizat e vdekura dhe t'ju japë shkëlqim mbi lëkurë.

## **Si një tonues**

Vera e kuqe shërben gjithashtu si një tonues i mahnitshëm i fytyrës. Zhysni një top pambuku në pak verë të kuqe dhe fërkojeni atë në fytyrën tuaj. Lëreni fytyrën ashtu për rreth 20 minuta dhe pastaj lajeni.







# Vera dhe flokët



- Ajo parandalon humbjen e flokëve: Ju mund befasoheni që po dëgjoni se vera e kuqe mund ta luftojë rënien e flokëve në masë të madhe. Antioksidantët” bioflavonoids” ndihmojnë formimin e keratines dhe ndaj mangësisë së saj.
- I jep flokëve shkëlqim: Vera mund të shtojë shkëlqimin e flokëve tuaj. Vetëm lajini me shampo dhe aplikoni balsam ashtu siç ju bëni gjithmonë. Por, në fund, shpëlani flokët tuaj me verë të kuqe që të përftoni një shkëlqim të veçantë në flokët tuaj.
- Riparon flokët e dëmtuar: Vera e pasur me antioksidantë mund të luftojë radikalet e lira dhe gjithashtu riparon dhe përtërin flokët e dëmtuar.
- Lufton zbokthin: Pini një gotë vere në ditë për një qarkullim të duhur të gjakut. Kur qarkullimi i gjakut është ashtu siç duhet, enët e gjakut do të forcohen. Dhe në këtë mënyrë do të heqë zbokthin nga lëkura e kokës. Për të hequr zbokthin, gjithashtu, mund të përgatisni një solucion duke përzier ujë dhe verë të kuqe. Aplikojeni në lëkurën e kokës dhe, pas kësaj, mbulojeni kokën me një peshqir dhe mbajeni për gjysmë ore. Më pas lajini flokët me shampo për ta hequr totalisht.



# Edizione Farnese, 5 Autoktonët

**F**arnese është një xhevahir i vogël, shembull konkret i kapacitetit italian të sipërmarrjes. Zotëron shtatë kantina që shpërndahen në të gjithë Jugun, porse kompania kërkon të zgjerohet më tej. Për tani, megjithatë, mund të mbështeten në vreshta që nisin nga Abruzzo (me kantinat Caldora dhe Fantini) në Sicili (me Cellaro dhe vreshtat Zabù), duke kaluar për në Pulia (me vreshtat Salentos), Campania (me Vesevo) dhe Basilicata (me Vreshtat Vulture).

Farnese është në fakt një perandori e vërtetë në botën e verërave italiane: në total shtatë kantinat prodhojnë një total prej 16 milionë shishesh për jo më pak se 80 etiketa të ndryshme. Vështirë të gjesh në supermarketet italiane pse ky prodhim, pothuajse tërësisht (93%), merr rrugën në tavolinat e të huajve. Një sukses i vërtetë për “Benetton” që aplikojnë dhe te vera zhvillimin e strategjive të përdorura në modë. Çfarë kanë të përbashkët këta dy sektorë? Në të dyja, shija e mirë është thelbësore. Ndaj dhe shishet me etiketën “Edizione Cinque Autoctoni” (Edizioni 5 Autoktonët) të Fantini është një lloj simboli i jetesës italiane për shkak se ajo i ka rrënjët në pesë lloje rrushi (Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro dhe Malvasia Nera) të Abruzzo-s dhe Puglia-s.

“Benetton” ngrej në doli për suksesin e verërave të tyre dhe shohin larg sepse, siç edhe vepruan në modë, ata janë të sigurt se jashtë kufijve kombëtarë do të gjejnë ende hapësirë për t’u rritur.

## Primitivo di Manduria Folle Luccarelli

### Pikët e kritikës

89/100

### Çmimet

Konkursi ndërkombëtar i verës, 2013  
(International Wine Challenge, 2013): Kupa e Artë  
Konkursi ndërkombëtar i verës, 2011  
(International Wine Challenge, 2011): E argjendtë  
Konkursi ndërkombëtar i verës, 2014  
(Challenge International du Vin, 2014): E artë  
Konkursi ndërkombëtar Wine&Shpirt, 2013  
(International Wine & Spirit Competition, 2013): E argjendtë

### Rajoni

Primitivo di Manduria

### Vendi

Puglia, Italy

### Rrushi

Primitivo







**EDIZIONE**

**CINQUE AUTOCTONI**

**PRODUCT OF ITALY**

14



**FARNESE**



## Vera e Alto Adige *një histori e gjatë*

**T**radita 3000-vjeçare e verës na dëshmon sa rëndësi ka pasur në të kaluarën vera dhe vreshtaria. Mjaft të mendosh; romakët që transportonin verë Alto Adige në gjykatën e perandorit në fuçi të veçanta të rrethuara me hekur (lloj fuçie deri atëherë e panjohur për romakët); manastiret frankofone dhe bavareze që duke filluar nga shekulli i 8-të filluan të blejnë verë nga fermat e verës në Alto Adige për nevojat e tyre.

Megjithatë guida turistike e verës nuk kujdeset vetëm për të kaluarën e rrushit dhe kulturën e verës. Interesimi drejtohet edhe në lokalitetet dhe të gjitha aspektet që lidhen me botën e verës dhe vreshtarisë. Prezantohen kantinat dhe verëbërësit, të cilët jo vetëm që prodhojnë verëra të shkëlqyera, por që shpesh dominojnë vendin me kantina bashkëkohore, struktura pothuajse futuristike që kombinohen perfektshmërisht me tradicionale. Vepra të vërteta të arkitekturës moderne të unifikuara përsosmërisht me strukturat e

stilit të vjetër. Në vitet e fundit, arkitektët të famshëm kanë krijuar me të vërtetë “tempuj vere”.

Në qoftë se flitet për verën, burim i gëzimit, shëndetit dhe bukurisë nuk mund të anashkalohet ushqimi i mirë. Enologjia (disiplina që merret me verërat) dhe gastronomia shkojnë, në fakt, dorë për dorë në Alto Adige. Shembulli më i mirë është kantina e Terlanos, që çdo vit, jo vetëm që prodhon verë të shkëlqyer me asparagus, por edhe menaxhon komercializimin e përgjithshëm të shpargut. Një traditë e lashtë është ai i “Törggelen”, ku ecja, pirja e verës dhe shijimi i kuzhinës së mrekullueshme janë gjeste të patjetërsueshme.

Komponenti i dymbëdhjetë dhe i fundit i listuar në axhendën kulturore të verës e çon lexuesin, pas një aluzioni në botën e legjendave dhe sagave, në fushën fantastike të shqisave. Të zbulosh, pushtosh dhe shijosh verën! Alto Adige ofron mundësi të panumërta për të njohur të gjitha aspektet e verës gjatë vizitave në kantinat e verës dhe shëtitjeve gjatë vreshtave dhe degustimit të verës.



## *Elena Walch, vera e vjetëruar në minierat e argjendit është ar i pastër*

E para që e vuri re ishte gjyshja e Karoline Walch. Duke shpenzuar kohë në shtëpinë familjare të pushimeve në Dolomites, ndërkohë që provonte verërat e bërë ndër breza, ajo u mahnit nga ndryshimi i shijes që këto verëra kishin nga ato të ruajtura në punishten e verës.

Shtëpia në mal është ndërtuar në 1980 metra lartësi. Verërat e ruajtura aty vjetërohen më me kujdes, duke treguar freski dhe gjallëri në krahasim me të njëjtën shishe të ruajtur në qilarët e verës, në afërsisht 270 meta mbi nivelin e detit. Dallimi ishte aq i dukshëm sa që Walch-ët vendosën të kryenin një eksperiment të vogël.

“Ne ishim të bindur se vera maturohet ndryshe në lartësi. Ne kishim prova tashmë”, - thotë Karoline Walch, nëna e të cilës është Elena e “Elena Walch”, kantina e famshme e verës në Alto Adige, në Italinë Veriore. “Ne vendosëm ta realizojmë. Kyçi i këtij eksperimenti ishte të gjendej një vend me lartësinë dhe kushtet e duhura. Kemi vizituar disa vende dhe përfunduam duke zgjedhur një minierë argjendi të braktisur, me një thellësi prej tre kilometrash, në mal, aty ku kushtet janë mjaft të qëndrueshme”.

Miniera e argjendit Schneeberg është jashtë funksionit që nga viti 1985. Në kulmin e saj, ajo gëzoi lavdi të madhe. Që në fillim të vitit 1237, u shpall miniera më e mirë në Evropë, dhe në 1980 metra mbi nivelin e detit, ajo ende mban rekordin si më e larta në kontinentin e vjetër. Walch e quan errësirën si “shokun më të mirë të verës” - me një temperaturë konstante prej 7°C dhe me lagështi të mjaftueshme. Walch-ët gjithashtu besojnë se presioni i ulët i ajrit në minierë kontribuon në maturimin e ngadalësuar të verës. Ata filluan maturimin e verës atje në vitin 2011 dhe publikuan rezultatet e para të eksperimentit në tregjet evropiane në stinën e verës të 2015-s. “Është diçka krejtësisht e re që, me sa dimë, ne jemi të parët që e provojmë”, - thotë Walch. “Është gjithmonë kënaqësi të vizitosh minierën për të kontrolluar verërat. Ne kemi mundësi ta vizitojmë vetëm 4 muaj gjatë vitit, në pjesën tjetër të kohës është e mbuluar me dëborë. Është në fakt tejet emocionuese për ne kur vizitojmë minierën, pasi nuk i kemi parë shishet për një vit”.

Vjetërimi i verës në një minierë mund të duket si thirje për të pasur vëmendje. Në fund të fundit, tani ka verëra që vjetërohen nën ujë dhe uiski që i kalon vitet në hapësirë. Por, për Walch, eksperimenti ishte i rëndësishëm. Të paktën kjo provon se sa shumë rëndësi ka mënyra se si ruhet vera.

Për të marrë verërat në minierë, ata, së pari, duhet t’i drejtohen malit, një udhëtim më shumë se dy orë nga punishtja e verës, pastaj hipin në një karrocë të vogël që përshkon shinat, në një udhëtim prej 30-minutash, në brendësi të minierës, ku dritat e vetme janë ato të kaskave, gjë që i bën ata të duken si minatorë. Projektin e nisën me 1,200 shishe dhe tani ruajmë 7.000 shishe. Walch-ët shpresojnë të vjetërojnë shishet e tyre më të çmuara në minierë dhe të nxjerrin në treg një shishe të ndryshme çdo vit.

“Duam ta mbajmë sekret, kështu që do të jetë një surprizë e bukur për çdo vit. Sa më gjatë verërat qëndrojnë atje, aq më e madhe do jetë diferenca”, - thotë ajo. “Ajo çka është e mahnitshme është se verërat e minierës të argjendit absorbojnë atë që i rrethojnë. Ju mund të shijoni ftohtësinë dhe gurin. Kanë shije të freskët, por disi më komplekse. Vera është e gjallë, me një shpirt kumbues”.





# 10 fakte interesante rreth verës

Vera i bën njerëzit e lumtur, kjo dihet, por, mesa duket, paska edhe disa fakte të tjera për verën, të cilat, me shumë mundësi, ju nuk i dinit. Më tej janë 10 fakte që do t'ju bëjnë ta shihni gotën e verës me një sy tjetër:

1. Tradita e trokitjes së gotave të verës me një "gëzuar" e ka origjinën nga Roma e lashtë, ku ata e përdornin këtë metodë për t'u siguruar që askush s'po mudohej të helmonte dikë (përplasja e gotave bënte që vera të derdhej nga njëra gotë tek tjetra). Kjo traditë madje filloi dhe më herët, në Greqinë e lashtë ku i zoti i shtëpisë e pinte i pari verën për të treguar që ai s'kishte qëllim t'i helmonte mysafirët.  
(Shprehja: "Për shëndetin tuaj").
2. Meqë përmendëm Romën... Në Romën e lashtë ishte e ndaluar që gratë të pinin verë. Nëse një burrë e kapte gruan e tij duke pirë verë, ai, ligjërisht, kishte të drejtë ta vriste.
3. Një qytetërim i lashtë që nuk ishte fan i verës ishte Egjipti. Mbretërit e vjetër e shmangnin verën pasi sipas një besimi, ngjyra e kuqe e verës ishte gjaku i njerëzve që kërkonin të vrisnin perënditë dhe dështonin. Dhe ja pse, sipas egjiptianëve, njerëzit humbin arsye kur pijnë verë.
4. Ju pëlqen vera dhe gjithashtu një jetë me emocione?! Atëherë nëse vizitoni Vietnamin, porositni një gotë vere "kobra". Kjo pije ekstreme është verë-orizi, e mbuluar me gjakun e një gjarpri të sapovrarë. Nëse dëshironi, mund të shtoni edhe zemrën e gjarprit në gotë.
5. Kampioni botëror për njohjen e verës është kurorëzuar në 2004. Richard Juhlin, një profesor fiskulture në Suedi arriti të gjente 43 verëra nga 50. Vendi i dytë mundi të njihje vetëm 4 prej tyre.
6. Edhe pse tundimi është i madh, mos e mbani verën në kuzhinë. Nxehtësia është shumë e lartë dhe mund ta dëmtojë cilësinë e verës. Gjithashtu edhe frigoriferi nuk është vendi ideal, pasi temperaturat janë shumë të ulëta. Mundohuni të gjeni një dhomë ose dollap të errët ku mund t'i mbani të gjitha shishet, ose thjeshtë blini një qilar vere.
7. Nëse keni një koleksion shishesh vere, mos i mbani me kokë lart. Kjo mund të bëjë që tapa të thahet ose të tkurret duke lejuar ajrin ose oksigjenin të futet në shishe. Kthejini me kokë poshtë, por nëse tapa nuk është origjinale prej druri, mos u shqetësoni për këtë problem.
8. Një sondazh i mbajtur në Australi, rezultoi që gratë të cilat pinë 2 gota vere në ditë, kanë eksperiencë më të mirë seksuale sesa ato që nuk pijnë verë.
9. Njerëzit që kanë fobi nga vera quhen oenofobë, po, sigurisht, këta njerëz ekzistojnë. Edhe pse kjo gjë mund t'ju duket qesharake, mund t'i shkaktojë atyre shumë vuajtje, sidomos nëse shkojnë shpesh në restorante.
10. Shishja më e vjetër e verës daton në vitin 325 pas Krishtit dhe është e ekspozuar në një muze në Speyer të Gjermanisë.



# LIFE GALLERY HOTEL

LUXURY DESIGN IMAGINE



Mob: +355667090222  
Tel: +355 822 46800  
Fax: +355 822 46040  
Bulevard Republika Nr. 55

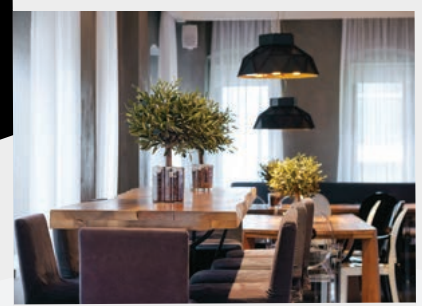


Dëshira për t'i dhënë Korçës atë çka meriton krijua Komplexin "Life Gallery" i cili është simbol i cilësisë, shërbimit profesional dhe kulturës së lartë.



Ndërthurja e rrymave më bashkëkohore të arredimit të brendshëm me strukturat arkitekturore tradicionale korçare e kanë bërë Hotel "Life Gallery" një pikë takimi për njerëzit me shije, që vizitojnë qytetin e serenatave.

**I menduar si një kompleks, ku të ofrohet një shumëllojshmëri shërbimesh, Life Gallery tejkalon pritshmëritë e çdokujt, ai të bën të largohesh me dëshirën për t'u rikthyer sërish ...**



*Nisuni drejt Korçës!  
Për të gjitha të tjerat mendojmë ne, në hotelin "Life Gallery"!*

Mësuesja më e vjetër në botë  
e joga-s, **98 vjeç**  
dashuron **verën**..  
dhe nuk pi kurrë **ujë**







Yjet e fundit që na vijnë nga mediat sociale janë të ashtuquajturit “yogalebrity” - ata janë të rinj, të shkathët dhe të gjithë i shohim në Instagram në pozicione elastike.

Por ka një që është përjashtim nga rregulli: 98-vjeçarja Tao Porchon-Lynch nga Hartsdale, Nju Jork.

Dhe ndryshe nga shumica e jogistëve vegjetarianë, Porchon-Lynch vesh një palë vathë të mëdha, ka thonjtë të pikturuar plot shkëlqim, është gjithmonë me taka të larta (me përjashtim kur është duke bërë joga) dhe e dashuron verën.

Në fakt, Porchon-Lynch konsumon vetëm dy pije, verë dhe çaj (asnjëherë ujë). Konsumimi i verës nuk është rastësi, nëntëdhjetëvjeçarja themeloi me bashkëshortin e saj në fund në vitin 1967 American Wine Society (Komuniteti i Verës Amerikane).

Pasi ai vdiq në një aksident me motor në vitin 1982, Porchon-Lynch iu përkushtua joga-s, tani ajo jep mësim pesë herë në javë dhe udhëton nëpër botë duke dhënë seminare në vende të mrekullueshme.

Porchon-Lynch ka bërë gjithmonë një jetë ekzotike, ajo ka lindur në Indi, u zhvendos në Londër në 1940, ku kërcente për ushtarët në Evropë dhe më pas u zhvendos



në Hollywood. Gjatë viteve të saj, ajo pati mundësi të shpenzonte kohë me Mahatma Gandhi, Noël Coward, Marilyn Monroe dhe Dalai Lama.

Porchon-Lynch u bë e njohur për publikun në vitin 2012, pasi fotografi i njohur Robert Sturman i bëri disa foto në Parkun Qendror, në Nju Jork, dhe i postoi në internet. Fotot u shpërndanë me shpejtësi dhe ajo u bë brenda pak kohësh një ikonë e mediave sociale.

Tre vjet më vonë, Porchon-Lynch shfaqet duke vallëzuar me një 26-vjeçar në “America Got Talent” dhe performanca e saj i la pa fjalë gjyqtarët. Ajo merr pjesë në konkurse kërcimi kur nuk është duke dhënë mësim joga, kryesisht me partnerë 75 vjet më të vegjël.

Është magjepsëse, verëdashëse, “yogalebrity” dhe të gjithë duan ta kenë pranë.



# Këshilla për degustimin e verës



Meqenëse degustimi i verës është kryesisht nuhatja e saj, gratë janë të prirura për të qenë degustuese më të mira se gjinia tjetër, pasi ato, veçanërisht nga mosha riprodhuese, kanë një shqisë më të mirë nuhatjeje.

## **Harmonia midis përbërësve**

Është shumë e rëndësishme të konsiderosh ekuilibrat e verës kur analizoni cilësinë e saj. Raporti midis frutit dhe sheqerit duhet të jetë e përafërt me sasinë e aciditetit dhe të taninës. Nëse ka më shumë frut apo sheqer në verë, atëherë ajo do të duket shumë e hollë. Më shumë aciditet apo taninë do ta lejë verën paksa të pastrukturuar. Çdo përbërës duhet të jetë në harmoni me të tjerët, ndryshe vera do ketë cilësi të ulët. Kjo qëndron edhe në shijet parësore, dytësore edhe tretësore.





### **Mbaje gotën në drejtim të dritës**

Mos e pini verën menjëherë. Ngrijeni gotën në drejtim të dritës ose të një sfondi të bardhë për të parë qartësinë dhe ngjyrën e verës.

### **A është e pastër?**

Vera duhet të jetë në shumicën e rasteve e ndritshme dhe e kthjellët. Nëse brenda në gotë ka avull, verëbërësi ka menduar se do ishte më mirë sikur të mos ta kthjellonte për të hequr elementë natyrore dhe mjegullën e padëmshme. Ose ndryshe me shumë mundësi, do jeni në një tezgë që bën birra.

### **Tundeni gotën**

Pak, ose ju do ndiheni i kënaqur që nuk jeni veshur me të bardha. Shiko për ndryshim ngjyre në qendër dhe në "buzë" të gotës, ku sipërfaqja e verës takon gotën. Një verë e re dhe e bardhë mund të ketë ngjyrë kashte në qendër dhe një ngjyrë të lehtë jeshile në buzë. Një nuancë kafe në buzë sugjeron një verë të kuqe të vjetër. Intensiteti i ngjyrës ofron të dhëna në lidhje me llojet dhe moshën, por nuk është një tregues i cilësisë.

### **Nuhateni**

50% e shijes vjen nga aroma, dhe një sasi e madhe e kënaqësisë, mund të përftohet nga nuhatja e verës para degustimit. Duke e tundur lehtë gotën e verës para degustimit, lëshohen aromat e verës. Ato mund të jenë delikate dhe elegante, por edhe të mprehta dhe të forta.



### **Koha për ta provuar**

Jo gllënga të vogla: Le të jetë një gllënkë e madhe dhe vini re shijen. E ëmbël, me aciditet, apo me të dyja? Ndihet e plotë dhe e rëndë në gojë ose e lehtë dhe e hollë? A shijohet Tanina? Taninet ju japin në gojë një ndjenjë të çuditshme, pak a shumë sikur keni push në gojë, pothuaj si çaji i zi e i fortë. Tani rrotullojeni atë në gojë rreth gjuhës tuaj dhe dhëmbëve dhe mos nxitoni. Disa degustues marrin frymë thellë dhe të bëjnë gargare, por nëse ju jeni në shoqërinë e profesionistëve të apasionuar ndaj verës, ju mund ta kaloni këtë hap, pasi mund të duket vulgare nga të gjithë të tjerët. A mbizotëron një shije mbi të tjerët? Apo vera duket e ekuilibruar?

### **Pështyni ose përtypuni**

Kur degustoni verën, mbajeni atë në gojë për pak momente dhe përtypeni, ose më mirë pështyni (zakonisht bëhet në një enë pështyme). Një verë vërtetë e mirë do ketë një "aftertaste" të gjatë. Ndërsa ato me cilësi më të ulët, një të shkurtër. Për ta rafinuar mënyrën e të pështyerit, praktikohuni në dush.

### **Lamtumira e gjatë**

Para se të kalosh në gotën tjetër mendo shijet dhe ndjesitë që të ngjalli vera e fundit që provove. Ka ikur shija e saj shpejt, apo ajo vazhdon akoma? Nëse në fund vera ka një shije të vazhdueshme, kjo, në përgjithësi, konsiderohet si diçka e mirë. Dhe më e rëndësishmja: A jua ngjalli dëshirën për të pirë prapë nga ajo verë?

### **Degustim të mbarë!**

# TË FAMSHËM NGA BOTA E SHOWBIZ!

## QË PRODHOJNË VERË

# 1

### BRAD PITT DHE ANGELINA JOLIE "Château Miraval", Franca e Jugut

Brad Pitt dhe Angelina Jolie janë mishërim i një çifti të energjisë. Ndër projektet e tyre bamirëse dhe çmime, Angie dhe Brad kanë një pasuri prej 60 milion dollarshe dhe punishte vere në Provence.

Kantina e tyre është vendosur në "Château Miraval", një pasuri prej 1200-hektare në fshatin Correns, Francë. E ndërtuar në vitin 1841, vendi i feudalit Francez ka 35 dhoma dhe 926 burim, kopshte dhe pyje.

Ish-çifti kanë nxjerrë verën e tyre duke u vlerësuar me çmimin e dytë, një trëndafil të quajtur "Chateau Miraval". Ajo u vlerësua nga Ëine Spectator si një nga 100 verërat më të mira vitin e kaluar, u hodh në treg më 7 shkurt dhe shitur brenda pesë orësh.

"Château" ishte edhe vendndodhja e dasmës së tyre të fshehtë.



# 2

### DAVID DHE VICTORIA BECKHAM Napa Valley, California

David dhe Victoria Beckham u bë dashamirës të verës, gjatë kohës që jetonin në Spanjë, kur Beckham ka luajtur për Real Madridin. Kur ata u zhvendosën në Los Angeles, David Beckham raporton se ka blerë Victoria vet punishte vere në Napa Valley për ditëlindjen e saj 34.

Çifti nuk kanë plane për të prodhuar verë "Beckham" komerciale. Ata kanë punësuar një ekip specialistësh për të drejtuar punishten verës dhe të prodhojnë verëra të cilësisë së mirë për familjen dhe miqtë.





**3****DONALD TRUMP**

Trump winery, Virginia

Donald Trump ka një punishte vere me mbiemrin e tij. Punishtja e rrushit "Trump", është e vendosur në një parcelë prej 1300-hektarë dhe është vreshti i madh në Virxhinia.

Ajo u hap në vitin 2011 dhe ka 50.000 metër katrore të objekteve së verës, 100,000 gallon rrezervë.

Djali i tij Eric Trump është tashmë administratori i verës.

**4****MARILYN MONROE**

"Marilyn wines"



Imazhi i Marilyn Monroe është aq i njohur sa Golden Arches, kështu që nuk është për t'u habitur që gjejmë një verë me emrin e saj. Në prodhimin që nga viti 1985, vera NAPA Marilyn prodhon një gamë të verërave me emra të zgjuar si Marilyn Merlot dhe Sauvignon të bardhë. Vjetërsia e saj mund të kushtojë qindra dollarë.

**5****MADONNA**

Babai i Madonna-s Tony Ciccone zotëron dhe vepron Ciccone vreshtat në Suttons Bay, Michigan. Në mesin e viteve 2000-të ai e nderoi një verë me emrin Madonna me seri të kufizuar të verës - një Grigio Pinot, Cabernet Franc, Chardonnay, Pinot noir, secila me etiketa të stolisur me vepra arti origjinale nga albumi "xhaketa", i Madonna-s.

Ndërsa vera kanë nisur të shiten kohë më parë dhe nuk ka plane për të prodhuar seri të reja. Kjo verë mund të gjendet online.

Pjesa më e mirë? Ashtu si një prind vërtetë i mirë, Papa Ciccone nderoi vajzën e tij të me një botim të veçantë nga verat më të mira që janë ofruar për shitje me një çmim të arsyeshëm. Një histori kur prindërit e fëmijëve të famshëm në mënyrë rutinore rrisnin të ardhurat e tyre duke përdorur imazhin e fëmijëve.



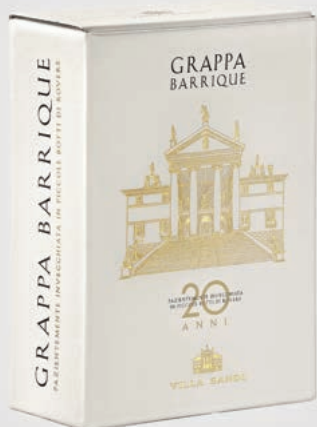


Dhurata ideale për  
festat e fundvitit

**Gëzuar!**







WINE SHOP ALEHANDRO  
TEL: +355 42 261 898  
ADRESA: RR. NIKOLLA TUPE  
TIRANË ALBANIA  
[WWW.alehandrodistribution.com](http://WWW.alehandrodistribution.com)

*Dal 1898*



Alehandro Distribution  
Adresa: Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447  
web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com)  
email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)

**pastaZARA®**



*Prodotto in Italia*